Блюда из мяса и птицы

Готовим от души - 1

Екатерина Алексеевна Андреева

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В данном издании собрано множество рецептов первых и вторых блюд, предназначенных для любителей мяса и птицы. С помощью советов, представленных в этой книге, вы сможете радовать своих домашних и гостей новыми и любимыми блюдами.

- Екатерина Алексеевна Андреева
  - Введение
    -
  - Глава 1
    - Блюда из свинины
      - Солянка с каперсами
        -
      - Суп-пюре с чесноком и сыром
        -
      - Суп с фрикадельками
        -
      - Гороховый суп
        -
      - Фасолевый суп
        -
      - Украинский борщ
        -
      - Борщ с цветной фасолью и яблоком
        -
      - Борщ с окороком и соком черной смородины
        -
      - Свиные колбаски
        -
      - Свиные котлеты в сырной оболочке
        -
      - Антрекоты с шампиньонами
        -
      - Кольраби, фаршированная мясом
        -
      - Лук, фаршированный ветчиной, сыром и яйцами
        -
      - Лук, фаршированный свиными сосисками
        -

- Яйца, фаршированные сыром и ветчиной
- Батон, фаршированный отварным мясом
- Фаршированный вареный поросенок
- Поросенок, фаршированный мясом и вареным языком
- Поросенок, фаршированный гречневой кашей
- Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками
- Греческая запеканка
- Пирожки с беконом
- Сосиски в слойке
- Запеченные блинчики с творогом и ветчиной

- Блюда из говядины
  - Рассольник
  - Рассольник с перловой крупой
  - Щи
  - Борщ с грибами
  - Борщ с пампушками и сладким перцем
  - Борщ с фасолью
  - Суп с языком
  - Говядина, тушенная с картофелем и пивом
  - «Гусарская печень»
  - Бифштекс с творогом

- Отбивные зразы с луком
- Отбивные говяжьи зразы с солеными огурцами и шпиком
- Зразы из говяжьего фарша с морковью
- Голубцы с мясом и рисом
- Кольраби, фаршированная копченой колбасой и яйцами
- Картофель, фаршированный мясом
- Кабачки, фаршированные мясом и рисом
- Тыква, фаршированная мясным фаршем
- Перец, фаршированный мясом и рисом
- Капустная запеканка с фаршем
- Говядина по-римски
- Блинчики с мясом

- Блюда из телятины
  - Солянка с ветчиной и каперсами
  - Борщ с телятиной и цветной капустой
  - Суп с языком и ветчиной
  - Суп с шампиньонами
  - Окрошка
  - Телятина с соусом из йогурта
  - Котлеты из телятины, запеченные с сыром
  - Зразы из телятины
  - Запеченный фаршированный перец

- Фаршированные оливки
- Фаршированная телячья грудинка
- Блюда из баранины
  - Суп-пити
  - Суп с томатом и лимонным соком
  - Суп с шафраном
  - Суп-харчо
  - Шашлык степной из баранины
  - Бедро барашка с соусом из йогурта
  - Бараньи отбивные в соусе из йогурта
  - Натуральные бараньи котлеты с соленым сыром
  - Долма
  - Няня из баранины
  - Фаршированная баранья грудинка
  - Запеканка с горчицей
- Блюда из субпродуктов
  - Кольраби, фаршированная мозгами
  - Блинчики с мозгами
  - Суп-пюре с гренками
  - Печень со специями в белом вине
  - Печень, фаршированная гречневой кашей
  - Фаршированное жаркое из кролика
  - Печень, фаршированная по-гомельски

- Пельмени с печенью
- Клецки из печени
- Котлеты с майораном
- Оладьи из печени
- Печеночный паштет
- Запеченный печеночный паштет со сметаной
- Печеночный торт
- Блинчики с ливером

- Глава 2
  - Блюда из курицы
    - Вермишелевый суп с куриным мясом
    - Суп с цветной капустой
    - Суп «Чорбе»
    - Рассольник с курицей
    - Окрошка с курицей и грибами
    - Котлеты «Банкетные»
    - Котлеты по-мински
    - Куриные грудки, фаршированные сыром
    - Курица, фаршированная черносливом
    - Курица, фаршированная сухарями с яйцами, сметаной и миндалем
    - Курица, фаршированная свининой и языком

- Курица, фаршированная мясным фаршем и яблоками
- Куриная кожа, начиненная фаршем из куриного филе и лука
- Курица, фаршированная начинкой с картофелем
- Фаршированная курица с квашеной капустой
- Курица, фаршированная по-казахски
- Курица, фаршированная клюквой
- Жареная фаршированная курица
- Курица, фаршированная сухарями с маслом, сливками и яйцом
- Цыпленок фаршированный, жаренный на вертеле по-абхазски
- Цыплята по-польски
- Цыплята, фаршированные потрохами, луком и яйцами
- Перец, фаршированный мясом цыпленка
- Лук, фаршированный куриным фаршем

- Блюда из гуся
  - Суп с зеленым горошком и сливками
  - Суп-лапша с гусятиной
  - Суп с копчеными свиными ребрышками
  - Гусь с яблоками
  - Гусь, фаршированный айвой

- Гусиная шейка с начинкой
- Блюда из утки
  - Суп с имбирем
  - Суп с подорожником
  - Утка с лапшой и грибами
  - Утка, фаршированная фруктами
  - Фаршированные шейки птицы
  - Утка с яблоками и фаршем
  - Суфле из утки
  - Запеканка с пряностями
- Блюда из индейки
  - Борщ с галушками
  - Суп с креветками
  - Суп со сладким перцем
  - Индейка, фаршированная печенью
  - Индейка, фаршированная кислой капустой
  - Фаршированное филе индейки
  - Лазанья с индейкой
- Блюда из печени птицы
  - Щи с куриной печенью
  - Борщ с куриной печенью
  - Паштет с яблоками
  - Запеканка с грибами

Глава 3

- Соус белый
- Соус сметанный с хреном
- Соус томатный

Екатерина Алексеевна Андреева
Блюда из мяса и птицы

Введение

Мясо является одним из ценнейших продуктов питания, поэтому без блюд, приготовленных из него, не обходится ни один повседневный или праздничный обед. Мясо обладает хорошими вкусовыми и кулинарными качествами, а кроме того содержит в своем составе такие необходимые для человека вещества, как минералы, витамины, белки, жиры и так далее.

Но даже не это делает мясо излюбленным продуктом многих народов. Оно может сочетаться с гарнирами из круп и овощей, с макаронами и различными соусами. А используя разнообразные специи и приправы, можно даже привычному блюду придать экзотический вкус.

Количество блюд из мяса и птицы увеличивается также благодаря нескольким видам обработки этого продукта. И каждый способ тепловой обработки дарит мясу новый вкус.

Многообразие рецептов и вариантов приготовления новых и уже полюбившихся блюд позволяет сделать стол каждой хозяйки богатым. С помощью приведенных в данной книге рецептов вы сможете ежедневно радовать своих близких оригинальными блюдами из мяса и птицы.

Глава 1
Блюда из мяса

Блюда из свинины

Солянка с каперсами

Свинина – 500 г
Соленые огурцы – 300 г
Репчатый лук – 200 г
Лимон – 1/2 штуки
Лавровый лист – 1 штука
Вода – 8 стаканов
Томатная паста – 2 столовые ложки
Растительное масло – 2 столовые ложки
Каперсы – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. Свинину помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и отварить.

2. Отварное мясо нарезать и обжарить в разогретом на сковороде растительном масле.

3. Лук очистить, нарезать, залить томатной пастой, разведенной в небольшом количестве воды, поставить на медленный огонь и тушить в течение 10 минут.

4. Огурцы очистить, мякоть нарезать небольшими кусочками, соединить с луком, залить мясным бульоном и довести до кипения.

5. Лимон помыть, очистить от кожицы, мякоть нарезать тонкими ломтиками. В бульон добавить кусочки мяса, каперсы, соль и лавровый лист, варить в течение 15 минут, добавить лимон.

Суп-пюре с чесноком и сыром

Бекон – 400 г
Сыр – 200 г
Сметана – 100 г
Картофель – 5 штук
Репчатый лук – 2 штуки
Чеснок – 3 зубчика
Мясной бульон – 6 стаканов
Сливочное масло – 4 столовые ложки
Мука – 3 столовые ложки
Соль, зелень сельдерея и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель очистить, положить в кастрюлю, залить

холодной водой, посолить и отварить.

2. Лук очистить, измельчить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла до получения золотистого оттенка.

3. Бекон измельчить и обжарить до румяной корочки в 1 столовой ложке сливочного масла.

4. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

5. Из картофеля приготовить пюре, соединить с чесноком.

6. Сельдерей помыть и нарубить.

7. В отдельной посуде соединить сметану, муку и молотый перец, взбить с помощью миксера.

8. Бульон влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить сельдерей, репчатый лук, картофельное пюре и бекон, прогревать в течение нескольких минут и остудить до комнатной температуры.

9. Суп перелить в блендер, взбить, соединить с оставшимся сливочным маслом и смесью из муки и сметаны.

10. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать им суп перед подачей на стол.

Суп с фрикадельками

Свинина – 500 г
Картофель – 300 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 100 г
Вермишель – 100 г
Томат – 1 штука
Яичный белок – 1 штука
Лавровый лист – 2 штуки
Вода – 8 стаканов
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Соль, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичным белком, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать и сформовать фрикадельки.

2. Лук очистить и измельчить.

3. Морковь очистить, нарезать тонкими кружочками, соединить с луком и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого цвета.

4. Картофель очистить от кожуры и нарезать соломкой.

5. Томат бланшировать в течение нескольких секунд в кипятке, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кусочками.

6. В кастрюлю налить воду, дать ей закипеть, добавить

картофель, морковь, лук, фрикадельки и лавровый лист, накрыть крышкой и варить в течение 10 минут, после чего соединить с томатом и вермишелью и довести до готовности.

7. Зелень помыть и нарубить. Перед подачей на стол суп украсить петрушкой и укропом.

Гороховый суп

Свинина – 500 г
Горох – 200 г
Репчатый лук – 150 г
Морковь – 150 г
Вода – 8 стаканов
Лавровый лист – 1 штука
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Горох помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 3 часа.

2. Мясо промыть, залить водой, посолить и отварить до готовности, после чего вынуть из бульона и нарезать небольшими кусками.

3. Горох залить мясным бульоном и варить при кипении в течение 1 часа.

4. Морковь очистить, натереть на крупной терке.

5. Лук очистить, нарезать кольцами, соединить с морковью и обжарить до золотистого оттенка в разогретом растительном масле.

6. В бульон добавить лук, морковь и лавровый лист, положить соль и перец по вкусу и варить до готовности.

7. Зелень укропа и петрушки помыть и нарубить.

8. При подаче на стол суп разлить по порционным тарелкам, добавить в каждую по куску мяса и посыпать зеленью.

Фасолевый суп

Свинина – 500 г
Зеленая стручковая фасоль – 350 г
Картофель – 200 г
Морковь – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Мясной бульон – 8 стаканов
Зеленый лук – 1 пучок
Соль, тмин, зелень петрушки и молотый черный перец по

вкусу

1. Морковь и картофель очистить и нарезать (морковь – тонкими кружочками, картофель – соломкой).

2. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посыпать перцем и выложить в смазанные сливочным маслом горшочки вместе с картофелем, морковью и фасолью.

3. Добавить тмин, посолить, залить кипящим мясным бульоном, накрыть горшочки крышками и поставить на 1 час в умеренно разогретую духовку.

4. Лук и петрушку помыть и нарубить.

5. Суп перед подачей на стол посыпать зеленью.

Украинский борщ

Свинина – 700 г
Белокочанная капуста – 300 г
Картофель – 300 г
Свекла – 200 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Вода – 8 стаканов
Чеснок – 4 зубчика
Лавровый лист – 2 штуки
Растительное масло – 4 столовые ложки
Томатная паста – 2 столовые ложки
9 %-ный уксус – 1 столовая ложка
Мука – 1 столовая ложка
Соль, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками.

2. Картофель очистить и нарезать кубиками.

3. Свеклу, морковь и лук очистить и измельчить.

4. Капусту нашинковать.

5. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

6. Лук соединить с морковью и обжарить до золотистого цвета в 2 столовых ложках растительного масла.

7. Свеклу обжарить в 1 столовой ложке растительного масла с томатной пастой, разведенной в небольшом количестве воды.

8. К свекле добавить уксус и тушить в течение 20 минут на медленном огне.

9. Мясной бульон перелить в кастрюлю, довести до кипения, добавить капусту, варить в течение 5 минут, затем соединить с

оставшимися овощами.

10. Муку обжарить в оставшемся растительном масле, добавить 2 столовые ложки горячего бульона и тщательно перемешать до исчезновения комочков.

11. За несколько минут до окончания приготовления борща ввести в кастрюлю муку, чеснок и лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу и варить до готовности.

12. Зеленый лук, петрушку и укроп помыть, нарубить и добавить в борщ перед подачей на стол.

Борщ с цветной фасолью и яблоком

Грудинка – 400 г
Краснокочанная капуста – 200 г
Свиное сало – 50 г
Картофель – 2 штуки
Яблоко – 1 штука
Свекла – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Чеснок – 3 зубчика
Вода – 7 стаканов
Цветная фасоль – 5 столовых ложек
Томатное пюре – 2 столовые ложки
Сахар – 1 столовая ложка
Соль, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Фасоль положить в кастрюлю, залить холодной водой, оставить на 5 часов, поставить на огонь и варить до готовности.

2. Грудинку помыть, положить в кастрюлю, залить водой, отварить, вынуть из полученного бульона и нарезать небольшими кусочками.

3. Бульон процедить.

4. Корни петрушки и сельдерея очистить и натереть на крупной терке.

5. Свеклу очистить, нарезать мелкими кусочками, соединить с петрушкой и сельдереем и обжарить в растопленном на сковороде свином сале.

6. К свекле, петрушке и сельдерею добавить томатное пюре, залить небольшим количеством холодной воды и тушить в течение 15 минут.

7. Капусту нашинковать.

8. Картофель очистить и нарезать соломкой.

9. У яблока удалить семена и сердцевину, очистить от

кожицы, мякоть измельчить.

10. Бульон, полученный при варке грудинки, довести до кипения, добавить овощи и сахар, посолить и поперчить по вкусу и варить при закрытой крышке в течение 20 минут.

11. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и добавить вместе с грудинкой и яблоком за несколько минут до окончания приготовления борща.

12. Зеленый лук, петрушку и укроп помыть, нарубить и посыпать ими борщ перед подачей на стол.

Борщ с окороком и соком черной смородины

Варено-копченый окорок – 400 г
Белокочанная капуста – 250 г
Сок черной смородины – 200 мл
Мясной бульон – 7 стаканов
Картофель – 3 штуки
Свекла – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Красное сухое вино – 3 столовые ложки
Измельченный зеленый лук – 3 столовые ложки
Соль, зелень петрушки и укропа по вкусу

1. Свеклу очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать.

2. Картофель и морковь очистить и нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа и петрушки помыть и нарубить.

3. Окорок нарезать небольшими ломтиками, положить в кастрюлю, залить бульоном, поставить на огонь и довести до кипения.

4. В бульон добавить овощи, посолить и варить в течение 25 минут.

5. Перед окончанием приготовления добавить в борщ вино и сок, украсить зеленым луком, петрушкой и укропом.

Свиные колбаски

Свинина – 1 кг
Белое вино – 1/2 стакана
Свиные кишки – 100 г
Соль, черный молотый перец, корица, гвоздика и майоран по вкусу

1. Свинину дважды пропустить через мясорубку.

2. В фарш добавить вино, пряности и все перемешать.

3. Свиные кишки тщательно промыть, наполнить их

приготовленным фаршем и перевязать шпагатом с интервалами 10–12 см.

4. Колбаски вывесить на открытом воздухе и оставить на 2 суток.

5. После выдержки положить колбаски в кастрюлю, залить водой, добавить соль и варить при слабом кипении около 1 часа.

Свиные котлеты в сырной оболочке

Свинина (корейка) – 800 г
Куриные яйца – 2 штуки
Тертый сыр – 50–70 г
Сливочное масло – 100 г
Мука для панировки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свиную корейку отделить от костей, промыть, обсушить салфетками и нарезать ломтями толщиной 1,5–2 см.

2. Подготовленные котлеты отбить лопаткой, посолить и посыпать черным молотым перцем.

3. В отдельной посуде смешать тертый сыр с куриными яйцами. На разделочную доску насыпать немного пшеничной муки.

4. Подготовленные котлеты обвалять в пшеничной муке, после чего обмакнуть в яично-сырную массу.

5. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем котлеты до темно-золотистой корочки. Время жарки – 6–8 минут для каждой стороны.

6. К свиным котлетам в сырной оболочке рекомендуется подать на гарнир цветную лапшу и отварные креветки.

Антрекоты с шампиньонами

Свиные антрекоты – 4 штуки
Шампиньоны – 3 штуки
Куриные яйца – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Лимон – 1 штука
Растительное (желательно оливковое) масло – 2 столовые ложки
Майонез – 1 столовая ложка
Острая приправа для мяса – 2 чайные ложки
Соль по вкусу

1. Обработанные грибы и очищенную луковицу пропустить через мясорубку.

2. Яйца взбить в крепкую пену.

3. Из лимона выжать сок.

4. Антрекоты хорошо отбить и надрезать вдоль. Натереть их приправой для мяса и солью, сбрызнуть лимонным соком и на 2 часа поставить в холодильник.

5. В отдельную емкость влить растительное масло, положить грибы и лук, хорошо перемешать.

6. Начинить грибным фаршем антрекоты, затем окунуть их в яичную массу, поместить в форму и прогревать в микроволновой печи по 2 минуты с каждой стороны при полной мощности.

7. Из лимонного сока, майонеза, остатков грибного фарша и яичной массы сделать соус. Полить им антрекоты и прогревать в печи еще 10 минут при полной мощности.

Кольраби, фаршированная мясом

Кольраби – 8–10 штук
Мясной фарш – 300 г
Черствая булка – 1 штука
Куриное яйцо – 1 штука
Растительный жир для жарки – 1 столовая ложка
Сметана – 1/2 стакана
Мука – 1 десертная ложка
Соль, зелень укропа и молотый черный перец по вкусу

1. Кольраби помыть, очистить от кожицы, срезать верхушки и с помощью заостренной ложечки сделать углубление.

2. Мясной фарш смешать с размоченной в воде и отжатой булкой, добавить яйцо, измельченную зелень укропа, соль и перец.

3. Полученной массой нафаршировать кольраби и накрыть их срезанными верхушками.

4. Фаршированную кольраби уложить в невысокую кастрюлю с растопленным жиром, налить небольшое количество воды и тушить около 25 минут.

5. Сметану смешать с мукой, влить смесь в кастрюлю, нагреть все до кипения и кипятить в течение нескольких минут.

6. Перед подачей на стол посыпать блюдо измельченной зеленью укропа, можно также разложить вокруг фаршированной кольраби нарезанные ломтиками свежие помидоры.

Лук, фаршированный ветчиной, сыром и яйцами

Репчатый лук – 6 штук
Ветчина – 50 г

Пресная булочка – 1 штука
Куриное яйцо – 1 штука
Тертый сыр – 1 столовая ложка
Маргарин – 50 г
Сахар – 30 г
Мясной бульон – 1/2 стакана
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Измельченная зелень петрушки, соль и молотый перец по вкусу

1. Луковицы очистить, помыть и с помощью острого ножа вырезать у них середину.

2. Ветчину нарезать маленькими кусочками и смешать с размоченной и отжатой булочкой.

3. Вынутые середины луковиц нарубить, смешать с яйцом, измельченной петрушкой и тертым сыром, добавить соль и перец. Полученной смесью нафаршировать подготовленные луковицы.

4. Кастрюлю изнутри смазать маргарином и уложить в нее фаршированный лук.

5. В отдельной посуде растопить сливочное масло, положить в него сахар и подрумянить смесь.

6. Соединить масло с сахаром и мясной бульон и залить этой жидкостью фаршированный лук.

7. Кастрюлю поставить на медленный огонь и тушить лук в течение 40 минут.

Лук, фаршированный свиными сосисками

Репчатый лук – 8 штук
Свиные сосиски – 4 штуки
Сливочное масло – 50 г
Сливки или сметана – 1/2 стакана
Мука – 1 столовая ложка
Томат-пюре – 1 чайная ложка
Тертый сыр
Зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Лук очистить и в течение 2–3 минут бланшировать в кипящей воде. Откинуть лук на дуршлаг, дать воде стечь, срезать у луковиц верхушки и корешки и с помощью десертной ложки выбрать середину так, чтобы получились чашечки.

2. Вынутый лук и сосиски мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (25 г).

3. Сливки (или сметану) размешать с солью, перцем, обжаренной мукой и томатом-пюре.

4. Всю эту смесь кипятить до тех пор, пока она не загустеет,

слегка охладить, влить в сковороду с обжаренными луком и сосисками и перемешать.

5. Приготовленным фаршем заполнить луковицы, посыпать их тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовом шкафу в течение 5–7 минут.

Яйца, фаршированные сыром и ветчиной

Куриные яйца – 5 штук
Сыр – 25 г
Ветчина – 50 г
Белый хлеб – 50 г
Репчатый лук – 1/2 штуки
Молоко – 1 стакан
Картофель – 500 г
Зелень петрушки – 3 веточки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Соль и молотый перец по вкусу

1. 4 яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы, разрезать на 2 половинки (в длину).

2. Из каждой половинки вынуть желток и вырезать часть белка таким образом, чтобы углубление получилось продолговатым.

3. Желтки протереть через сито, добавить мелко нарубленные белки, вареную ветчину, измельченную зелень петрушки, поджаренный лук, вымоченный в молоке (1/25 стакана) хлеб, соль, немного молока, перца и сырое яйцо.

4. Все хорошо перемешать и полученным фаршем наполнить углубления в яичных половинках с верхом, придавая каждой форму целого яйца.

5. Картофель очистить, отварить и приготовить пюре с добавлением 1/2 стакана молока и сливочного масла.

6. Выложить приготовленное картофельное пюре в сковороду, симметрично разместить на нем фаршированные яйца, посыпать их тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в горячем духовом шкафу.

7. Вместо ветчины для фарша можно взять мелко нарубленные и поджаренные белые грибы, шампиньоны, жареное мясо, жареную телятину, курицу и пр.

Батон, фаршированный отварным мясом

Пшеничный батон – 1 штука
Отварная свинина – 250 г

Очищенный, мелко нарубленный и поджаренный миндаль – 1 стакан

Измельченная зелень (петрушка, мята, эстрагон, укроп) – 3–4 столовые ложки

Сок 1/2 лимона

Куриный бульон – 3–4 столовые ложки

Растительное или сливочное масло для жаренья

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Пшеничный батон разрезать вдоль пополам и удалить из обеих половинок мякиш.

2. Отварное мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном или сливочном масле.

3. Мякиш, вынутый из батона, раскрошить и смешать с миндалем, измельченной зеленью (взять побольше петрушки) и поджаренным мясом.

4. В полученную массу добавить лимонный сок, влить 1 столовую ложку куриного бульона и соус, оставшийся от жаренья мяса, добавить соль, перец и все хорошо перемешать.

5. Этим фаршем заполнить половинки батона, сложить их вместе, полить соусом от жаренья и куриным бульоном.

6. Посыпать фаршированный батон измельченной зеленью, нарезать крупными кусочками и подать на стол с каким-либо зеленым салатом.

Фаршированный вареный поросенок

Небольшой поросенок – 2–3 кг

Телятина или молодая говядина – 500 г

Молоко – 1 стакан

Пшеничный хлеб – 300 г

Репчатый лук – 3 штуки

Куриные яйца – 2 штуки

Почечный телячий жир – 300 г

Белый соус или сметанный соус с хреном – 2 стакана

Соль, молотый черный перец, другие специи и коренья по вкусу

1. Выпотрошенного поросенка вымочить, осторожно удалить из него кости, чтобы не повредить кожу (голову и ножки оставить), и промыть.

2. Для приготовления фарша телятину мелко нарубить, добавить к ней хлеб, размоченный в молоке, яйца, почечный жир, спассерованный лук (2 луковицы), соль, перец и все это пропустить через мясорубку.

3. Полученной смесью нафаршировать поросенка, зашить его

брюшко, завернуть в полотняную салфетку и поместить в большую кастрюлю с холодной водой.

4. В ту же кастрюлю положить кости поросенка, коренья, специи и оставшуюся измельченную луковицу.

5. Поставить кастрюлю на огонь и варить поросенка до готовности (если проколоть его поварской иглой или вилкой, она легко пройдет через его кожу).

6. Вынуть поросенка из кастрюли, развернуть салфетку и уложить его на блюдо.

7. Полить соусом с хреном.

8. Украсить поросенка можно различными овощами, подготовленными для сложного гарнира.

Поросенок, фаршированный мясом и вареным языком

Поросенок (в возрасте 3–4 недель) – 2 кг
Свинина или телятина – 1,5 кг
Вареный язык – 400 г
Куриные яйца – 10 штук
Молоко – 1–11/2 стакана
Коренья (морковь, петрушка) и репчатый лук – 300 г
Мускатный орех в порошке – 10 г
Зелень петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Поросенка выпотрошить, отрубить копытца, разрезать вдоль по брюшку от головы до конца туловища и удалить кости.

2. Разрез на брюшке поросенка зашить, оставив лишь небольшое отверстие посередине.

3. Для приготовления фарша свиной шпик, снятые с костей обрезки мяса поросенка, свинину или телятину пропустить через мясорубку.

4. Помешивая фарш деревянной лопаткой, постепенно ввести в него яйца, а затем молоко. Добавить в фарш соль, перец и мускатный орех.

5. Вареный язык и очищенный от кожицы свиной шпик нарезать небольшими кубиками и тоже положить в фарш. (Для улучшения вкуса можно добавить коньяк или мадеру из расчета 1–2 столовые ложки на 1 кг.)

6. Через отверстие, оставленное посередине брюшка, наполнить поросенка фаршем и зашить это отверстие ниткой.

7. Фаршированного поросенка завернуть в салфетку, ее концы связать и дополнительно в нескольких местах перевязать тушку шпагатом.

8. Тушку и кости поросенка поместить в котел, залить водой, положить туда же нарезанные морковь, корень петрушки, лук и

варить при слабом кипении до готовности.

9. Охладить поросенка, не вынимая из бульона, в котором он варился, после чего из котла, брюшком вниз положить под пресс и поместить в холодильник.

10. Фаршированного поросенка выложить на большое блюдо и украсить веточками петрушки.

11. К поросенку рекомендуется подать сложный овощной гарнир и сметанный соус с хреном.

Поросенок, фаршированный гречневой кашей

Поросенок – 2 кг
Готовая гречневая каша – 1 кг
Сливочное масло – 50 г
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу
Для соуса
Сметана – 1 стакан
Тертый хрен – 1–2 столовые ложки
3 %-ный уксус – 1 столовая ложка
Сахар – 1 чайная ложка

1. Поросенка выпотрошить, отделить почки, печень, легкое и сердце и отрубить копытца. Подготовленного поросенка вымачивать в холодной воде не менее 2 суток, меняя воду 2 раза в день (без воды поросенка держать нельзя, потому что мясо быстро потемнеет). Для приготовления фарша обжарить и потушить почки, печень, легкое и сердце, после чего нарезать все это маленькими кусочками.

4. Добавить гречневую кашу, сливочное масло, соль, перец и хорошо перемешать.

5. Полученной массой нафаршировать поросенка, зашить или плотно стянуть разрез, перевязав тушку шпагатом.

6. Фаршированного поросенка положить на раскаленный противень и обжарить на плите.

7. После обжаривания поставить противень в духовой шкаф и довести поросенка до готовности.

8. Снять шпагат, уложить поросенка на большое блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.

9. Разрезать поросенка на куски следует очень осторожно, острым ножом, придерживая тушку вилкой. Сначала нужно отделить голову, потом разрезать тушку на 2 половинки вдоль хребта, отделить окорочка и, наконец, разрезать каждую из половинок на порционные куски.

10. Отдельно к фаршированному поросенку подать соус, для

приготовления которого к сметане следует добавить тертый хрен, перемешать, ввести уксус, сахар и снова все перемешать.

11. В качестве гарнира к фаршированному поросенку рекомендуются поджаренный до хрустящей корочки картофель и отваренные овощи.

Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками

Свиная грудинка – 800 г
Белокочанная капуста – 400 г
Яблоки кислых сортов – 5 штук
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Репчатый лук – 1 штука
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свиную грудинку промыть, в нескольких местах перерубить косточки и прорезать между мясом и костями большое отверстие в виде кармана.

2. Для приготовления фарша свежую капусту нашинковать, посолить и отжать. (Вместо свежей капусты можно взять такое же количество квашеной капусты без рассола, обдать ее кипятком и отжать.)

3. Добавить мелко нарезанные яблоки, растопленное сливочное масло, перец и все хорошо перемешать.

4. Свиную грудинку нафаршировать полученной массой, зашить разрез, положить на противень или сковороду, посыпать измельченным луком и подлить 3 столовые ложки воды.

5. Противень или сковороду поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и запекать грудинку до готовности.

Греческая запеканка

Свинина – 500 г
Картофель – 500 г
Копченая грудинка – 150 г
Корень сельдерея – 150 г
Свежие грибы – 10 штук
Морковь – 8 штук
Баклажаны – 2 штуки
Томат – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Растительное масло – 2 столовые ложки
Панировочные сухари – 2 столовые ложки

Молоко – 1/2 стакана

Соль, зелень петрушки, молотый черный и красный перец по вкусу

1. Картофель помыть, очистить, положить в кастрюлю, залить водой и отварить, после чего соединить с молоком и сливочным маслом, посолить и приготовить пюре.

2. Лук, морковь и корень сельдерея очистить и пропустить вместе со свининой через мясорубку.

3. Грудинку нарезать тонкими ломтиками.

4. Петрушку помыть и нарубить.

5. Баклажаны очистить от кожицы, мякоть нарезать небольшими кубиками и посолить.

6. Томат помыть, обдать кипятком, снять кожицу, мякоть натереть на крупной терке.

7. Фарш обжарить в разогретом растительном масле, соединить с петрушкой, промытыми и нарезанными грибами, томатом, посолить и поперчить по вкусу и тушить на медленном огне в течение 10 минут.

8. Специальную форму для запекания смазать небольшим количеством растительного масла, посыпать панировочными сухарями, слоями выложить пюре, фарш, баклажаны и грудинку.

9. Снова посыпать панировочными сухарями и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Пирожки с беконом

Для теста

Мука – 700 г

Молоко – 125 мл

Куриные яйца – 2 штуки

Дрожжи – 40 г

Соль – 1/4 чайной ложки

Для начинки

Бекон – 200 г

Репчатый лук – 1 штука

Черный перец горошком – 6–8 штук

Душистый перец горошком – 3–5 штук

Рубленый майоран – 2 чайные ложки

1. В муку влить молоко, распущенные дрожжи, замесить тесто, дать ему подняться, после чего добавить 1 яйцо, соль, взбить до рыхлости, дать подняться еще раз, затем раскатать в пласт толщиной 0,3 см и вырезать с помощью стакана кружочки.

2. Бекон нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным луком, добавить перец и майоран.

3. На кружочки из теста выложить начинку, сделать пирожки, смазать их яйцом, поставить в духовку, нагретую до 220 °С, и выпекать до готовности.

Сосиски в слойке

Готовое слоеное тесто – 250 г
Сосиски – 6 штук
Томатный соус, тмин и соль по вкусу

1. Тесто раскатать в пласт, разрезать его на прямоугольники по длине сосисок.

2. Каждую сосиску обмакнуть в соус, завернуть в тесто, положить на смоченный водой противень, сбрызнуть соленой водой, посыпать тмином. Слойки поставить в нагретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 20 минут. Подавать с томатным соусом.

Запеченные блинчики с творогом и ветчиной

Для теста **Мука – 120–130 г**
Куриное яйцо – 1 штука
Яичные желтки – 2 штуки
Сливки – 1/2 стакана
Молоко – 1/5 стакана
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Соль по вкусу
Для начинки
Творог – 250 г
Яичные белки – 2 штуки
Ветчина – 200 г
Соль – 1/2 чайной ложки
Молотый белый перец – на кончике ножа
Для запекания
Помидоры – 4 штуки
Тертый сыр – 100 г
Сухой тимьян – 1/2 столовой ложки
Масло для смазывания противня
Для оформления готового блюда
Измельченный базилик – 2 столовые ложки
Измельченная зелень петрушки – 1 столовая ложка

1. Из муки, яйца, желтков, сливок и молока сделать тесто, посолить его и выдерживать в течение 1 часа.

2. Сливочное масло растопить на сковороде и выпечь на нем тонкие блинчики.

3. Для приготовления начинки творог смешать с белками, ветчину мелко нарезать, соединить с творогом, добавить соль и перец.

4. На каждый блинчик положить начинку и свернуть рулетиком. Противень смазать маслом и уложить блинчики.

5. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать небольшими дольками и положить на противень с блинчиками. Блинчики посыпать тертым сыром и сухим тимьяном, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и выпекать до тех пор, пока не расплавится сыр.

6. Готовые блинчики разложить по тарелкам и посыпать базиликом и зеленью петрушки.

Блюда из говядины

Рассольник

Говядина – 600 г
Белокочанная капуста – 300 г
Оливковое масло – 100 г
Оливки – 6 штук
Черный перец горошком – 5 штук
Репчатый лук – 4 штуки
Соленые огурцы – 2 штуки
Вода – 7 стаканов
Сметана – 1/2 стакана
Паприка – 2 чайные ложки
Томатная паста – 2 столовые ложки
Лавровый лист, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Воду налить в кастрюлю и довести до кипения.
2. Мясо промыть, нарезать кусками, положить в кипящую воду и варить в течение 40 минут, добавив горошины перца.
3. Капусту нашинковать.
4. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом оливковом масле, после чего соединить с капустой и томатной пастой, посолить и поперчить по вкусу и тушить на медленном огне в течение 15 минут.
5. Огурцы очистить от кожицы, мякоть нарезать мелкими кубиками.
6. Оливки нарезать тонкими кружочками.
7. В бульон опустить капусту, лук, оливки и огурцы, добавить паприку и лавровый лист и варить в течение 15 минут.
8. Перед подачей на стол в рассольник положить сметану.

Рассольник с перловой крупой

Говядина – 600 г
Соленые огурцы – 300 г
Картофель – 200 г
Белокочанная капуста – 200 г
Перловая крупа – 150 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Вода – 10 стаканов
Корень петрушки – 1 штука

Корень сельдерея – 1 штука

Растительное масло – 2 столовые ложки

Соль, лавровый лист, зелень укропа и молотый черный перец по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить вместе с очищенными корнями петрушки и сельдерея до готовности. Вынуть мясо из бульона и нарезать небольшими кусочками.

2. Крупу помыть, залить водой, оставить на 4 часа, поставить на огонь и варить до готовности в отдельной кастрюле.

3. Лук очистить, измельчить и обжарить в растительном масле. Капусту нашинковать.

4. Картофель очистить и нарезать соломкой.

5. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Огурцы очистить от кожицы, мякоть нарезать небольшими кубиками.

6. Бульон, полученный при варке говядины, процедить, довести до кипения, добавить капусту, прогревать в течение 10 минут, после чего выложить остальные овощи и крупу, посолить и поперчить по вкусу, положить лавровый лист и довести до готовности. Зелень помыть и нарубить. Перед подачей на стол в рассольник добавить зелень и мясо.

Щи

Говядина – 300 г

Краснокочанная капуста – 200 г

Картофель – 2 штуки

Морковь – 1 штука

Сладкий перец – 1 штука

Вода – 5 стаканов

Соль, сметана, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими кусочками.

2. Капусту нашинковать. У перца удалить семена и плодоножки, мякоть нарезать тонкой соломкой.

3. Картофель и морковь очистить и нарезать.

4. Мясной бульон процедить, довести до кипения, добавить овощи, посолить и поперчить по вкусу и варить в течение 25 минут на среднем огне.

5. Зелень помыть и нарубить.

6. Перед подачей на стол в щи добавить мясо, зелень и сметану.

Борщ с грибами

Отварная говядина – 400 г
Опята – 100 г
Белокочанная капуста – 100 г
Картофель – 100 г
Морковь – 100 г
Свекла – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Вода – 7 стаканов
Растительное масло – 2 столовые ложки
Томатная паста – 2 столовые ложки
Соль, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, зеленый лук и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель очистить и нарезать кубиками.
2. Капусту нашинковать.
3. Свеклу очистить и нарезать тонкой соломкой.
4. Лук и морковь очистить и измельчить.
5. Опята тщательно помыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и варить при кипении в течение 10 минут.
6. Лук, морковь и свеклу соединить и обжарить в разогретом растительном масле, после чего добавить разведенную в небольшом количестве воды томатную пасту и тушить в течение 20 минут на медленном огне.
7. Овощи положить в грибной бульон, посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист и варить до готовности.
8. Говядину нарезать небольшими кусочками и опустить в борщ перед подачей на стол.
9. Зеленый лук, петрушку и укроп тщательно помыть, мелко нарубить и посыпать ими готовый борщ.

Борщ с пампушками и сладким перцем

Говядина – 500 г
Белокочанная капуста – 300 г
Картофель – 300 г
Жир – 200 г
Вода – 8 стаканов
Свекла – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Сладкий перец – 1 штука
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука

Чеснок – 4 зубчика

Сметана – 1/2 стакана

Томатное пюре – 1/2 стакана

Сахар – 1 столовая ложка

Соль, лимонный сок, лавровый лист и молотый черный перец по вкусу

Для пампушек

Мука – 350 г

Хлебный квас – 80 мл

Растительное масло – 50 мл

Сахар – 20 г

Дрожжи – 10 г

Чеснок – 3 зубчика

Молоко – 1 стакан

Соль и зелень петрушки по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими кусочками.

2. Свеклу очистить, нарезать тонкой соломкой, сбрызнуть лимонным соком, соединить с сахаром и томатным пюре, обжарить в разогретом жире, затем добавить немного воды и тушить на медленном огне в течение 15 минут.

3. Лук, морковь и корень петрушки очистить, измельчить и обжарить в разогретом жире.

4. Капусту нашинковать.

5. Картофель очистить и нарезать кубиками.

6. У сладкого перца удалить семена и плодоножки, мякоть измельчить.

7. Бульон процедить, довести до кипения, добавить картофель и капусту, варить в течение 10 минут, выложить остальные подготовленные овощи.

8. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

9. К борщу добавить чеснок, лавровый лист, посолить и поперчить и довести до готовности.

10. В отдельной посуде соединить теплое молоко, дрожжи, муку, сахар и половину нормы растительного масла, посолить, тщательно перемешать и оставить на 40 минут.

11. По прошествии указанного времени из готового теста сформовать шарики и запечь их на смазанном растительным маслом противне в умеренно разогретой духовке.

12. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку, соединить с квасом, оставшимся растительным маслом и солью.

13. Перед подачей на стол в борщ добавить мясо, разлить его по тарелкам и заправить сметаной.

14. Пампушки соединить с чесночной заправкой, посыпать измельченной зеленью и подать на отдельной тарелке.

Борщ с фасолью

Говядина – 500 г
Белокочанная капуста – 250 г
Фасоль – 200 г
Свекла – 200 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 100 г
Картофель – 100 г
Корень петрушки – 1 штука
Вода – 8 стаканов
Растительное масло – 2 столовые ложки
Томатная паста – 2 столовые ложки
Столовый уксус – 1 столовая ложка
Сахар – 1 чайная ложка
Соль, лавровый лист и зелень укропа по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими кусочками.
2. Фасоль залить водой и оставить на 5 часов, затем поставить на огонь и варить до размягчения.
3. Свеклу отварить, очистить и измельчить.
4. Лук очистить, измельчить, обжарить до золотистого оттенка в разогретом растительном масле.
5. Корень петрушки и морковь очистить, натереть на крупной терке, соединить с луком, добавить разведенную в небольшом количестве воды томатную пасту, поставить на медленный огонь и тушить в течение 15 минут.
6. Капусту нашинковать.
7. Картофель очистить и нарезать соломкой.
8. Бульон процедить, довести до кипения, добавить овощи и лавровый лист, посолить и варить в течение 20 минут.
9. Перед окончанием приготовления добавить уксус и сахар.
10. Перед подачей на стол посыпать борщ нарубленной зеленью укропа и добавить мясо.

Суп с языком

Говяжий язык – 1 штука
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука

Цветная капуста – 200 г
Брокколи – 100 г
Вода – 6 стаканов
Сливки – 1 стакан
Белое вино – 1 стакан
Белый соус – 3 столовые ложки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Томатный соус – 1 чайная ложка
Лимонный сок – 1 чайная ложка
Молотый мускатный орех – 1/2 чайной ложки
Сахар – 1/2 чайной ложки
Соль, розмарин, зелень петрушки, лавровый лист и молотый черный перец по вкусу

1. Язык помыть, положить в кастрюлю, варить до готовности, сразу же опустить на несколько минут в холодную воду, очистить от кожи, а мякоть нарезать тонкими ломтиками.

2. Брокколи измельчить.

3. Цветную капусту помыть, разобрать на соцветия, опустить на 20 минут в подсоленную холодную воду.

4. Морковь и лук очистить и измельчить.

5. В отдельную кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить морковь, лук, цветную капусту, брокколи, сливочное масло, вино, розмарин и лавровый лист.

6. Варить в течение 15 минут.

7. Сливки соединить с белым соусом и добавить в суп вместе с языком, сахаром, томатным соусом, мускатным орехом, лимонным соком и солью.

8. Суп довести до готовности и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Говядина, тушенная с картофелем и пивом

Говяжья вырезка – 600 г
Картофель – 800 г
Морковь – 2 штуки
Лавровый лист – 1 штука
Светлое пиво – 2 стакана
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Мука – 2 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Мясо нарезать тонкими ломтиками и хорошо отбить молотком. Посолить, поперчить, посыпать измельченным лавровым листом и положить в небольшую емкость. Залить пивом и поставить в холодильник на 2–3 часа.

2. Вынуть мясо из пива, обсушить салфеткой и посыпать мукой.

3. В посуду, где будет запекаться мясо, положить сливочное масло, поставить в микроволновую печь и прогревать в течение 40 секунд при полной мощности. В растопленное масло выложить мясо и жарить по 5–6 минут с каждой стороны при той же мощности.

4. Переложить мясо в другую емкость, а вместо него поместить нарезанную морковь и прогревать ее 5 минут, время от времени перемешивая.

5. На прогретую морковь выложить мясо, затем нарезанный дольками картофель, залить все половиной пива, в котором вымачивалось мясо. Запекать под крышкой 25 минут при средней мощности, периодически помешивая и при необходимости доливая пиво.

6. Готовое блюдо можно подать с зеленым салатом.

«Гусарская печень»

Говядина – 1 кг
Сливочное масло – 50 г
Тертый сыр – 1/2 стакана
Репчатый лук – 2 штуки
Яичные желтки – 2 штуки
Панировочные сухари – 1/2 стакана
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кусок говяжьей мякоти от толстого края хорошо отбить деревянным молотком, посолить, положить на смазанный маслом противень и прожарить в предварительно разогретом духовом шкафу, периодически поливая соком или бульоном.

2. Во время жаренья мяса приготовить фарш: лук очень мелко нарубить, слегка обжарить в сливочном масле и смешать его с тертым сыром, яичными желтками, панировочными сухарями, солью и перцем.

3. Кусок жареного мяса вынуть из духовки, остудить и нарезать ломтями толщиной в палец, но до конца не дорезать, чтобы получилось подобие блокнота с листами. Между отдельными ломтями уложить фарш и перевязать все широкой лентой, чтобы во время приготовления кусок оставался целым.

4. Мясо уложить в кастрюлю, облить соком, оставшимся от жарения мяса, накрыть кастрюлю крышкой и тушить блюдо до готовности.

5. Готовое мясо вынуть из кастрюли, снять с него ленту и нарезать поперек тонкими кусочками.

6. Уложить кусочки мяса на блюдо и украсить любым сложным гарниром.

Бифштекс с творогом

Говяжий фарш – 600 г
Творог – 200 г
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Пшеничная мука – 2–3 столовые ложки
Растительное масло – 3–4 столовые ложки
Спелые томаты – 3–4 штуки
Листья базилика – 5–6 штук
Соль, пряная зелень, молотый черный перец по вкусу

1. Мясной фарш смешать с размягченным сливочным маслом, посолить, посыпать черным молотым перцем и тщательно перемешать.

2. Из готового фарша сформовать бифштексы и обвалять их в муке.

3. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжаривать в нем бифштексы до образования румяной корочки.

4. Творог размять и перемешать с мелкорубленой пряной зеленью. Томаты вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками.

5. Готовые бифштексы выложить на порционные тарелки, сверху положить творожную массу с зеленью и подать на стол. При подаче блюдо украсить дольками томатов и целыми листьями базилика. На гарнир рекомендуется жареный картофель.

Отбивные зразы с луком

Говядина – 800 г
Сливочное масло – 100 г
Репчатый лук – 4–5 штук
Ржаной хлеб – 100 г
Куриные яйца – 2 штуки
Мука – 2 столовые ложки
Соль и молотый перец по вкусу
Для соуса
Бульон – 2 стакана
Мука – 2 столовые ложки
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука

Лавровый лист – 2–3 штуки
Соль по вкусу

1. Мякоть говядины без жира и сухожилий нарезать очень тонкими ломтиками и отбить.

2. Для приготовления начинки лук очистить, мелко нарубить и поджарить на масле.

3. Поджаренный лук смешать с мякишем ржаного хлеба и снова обжарить.

4. Вбить в фарш сырые яйца, поперчить его и хорошо перемешать.

5. На каждый ломтик говядины положить немного фарша, свернуть его рулетиком и перевязать ниткой.

6. Фаршированные отбивные обвалять в муке и обжарить.

7. В отдельной кастрюле спассеровать муку со сливочным маслом, развести бульоном, посолить по вкусу, положить нарезанные морковь, петрушку и сельдерей, лавровый лист и варить соус на медленном огне до загустения.

8. Готовые отбивные выложить на блюдо, полить соусом и подать на стол.

Отбивные говяжьи зразы с солеными огурцами и шпиком

Мякоть говядины – 1 кг
Шпик – 200 г
Соленые огурцы – 2 штуки
Сметана – 100 г
Горчица
Мука для панировки
Жир для обжаривания
Мясной бульон
Соль по вкусу

1. Обработанное мясо нарезать ломтиками и отбить.

2. Соленые огурцы и шпик нарезать соломкой.

3. Кусочки мяса смазать горчицей, положить на середину по нескольку кусочков шпика и огурцов, свернуть их трубочкой, перевязать ниткой или скрепить деревянной шпилькой, чтобы во время приготовления мясо не разворачивалось.

4. Зразы посолить, запанировать в муке и со всех сторон обжарить в сильно разогретом жире.

5. После обжаривания переложить зразы в сотейник, добавить жир, в котором они жарились, небольшое количество бульона и тушить изделия до готовности, время от времени поливая образующимся соусом.

6. В конце тушения влить в сотейник сметану. Готовые зразы рекомендуется гарнировать отварным картофелем или гречневой кашей. Отдельно можно подать салат, приготовленный из свежих овощей, а также отварные овощи.

Зразы из говяжьего фарша с морковью

Говяжий фарш – 1 кг
Морковь – 4–5 штук
Сливочное масло – 50 г
Сметана – 1 стакан
Панировочные сухари – 1/2 стакана

1. Морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить с маслом в течение 5–10 минут.

2. Обжаренную морковь смешать с 1/2 стакана сметаны.

3. Из мясного фарша сформовать лепешки, ровным слоем выложить на них морковь со сметаной.

4. Каждую лепешку осторожно свернуть в трубочку и перевязать широкой тесемкой.

5. Уложить зразы в смазанную маслом сковороду, полить оставшейся сметаной, обсыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу до готовности.

Голубцы с мясом и рисом

Белокочанная капуста – 1 кг
Мука – 1/2 стакана
Сливочное масло – 50 г
Сметанный соус с хреном – 2 стакана
Зелень петрушки и укропа
Для фарша
Мясной фарш – 400 г
Отварной рассыпчатый рис – 1 стакан
Репчатый лук – 1–2 штуки
Сваренные вкрутую яйца – 2 штуки
Сливочное масло – 100 г
Соль по вкусу

1. С кочана капусты снять верхние листья, удалить из него кочерыжку, опустить в кастрюлю с горячей водой и варить 15–20 минут.

2. Вынуть кочан из кастрюли, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

3. Охлажденный кочан разобрать на отдельные листья и обрезать у них утолщенные части листьев.

4. Лук измельчить и обжарить на сковороде с небольшим количеством масла, добавить фарш, рис и рубленые яйца, влить немного капустного бульона или воды, чтобы фарш получился более сочным, и растопленное сливочное масло.

5. На каждый капустный лист положить фарш и свернуть плотно конвертом. Для этого фарш нужно разместить ближе к основанию капустного листа, затем боковые стороны загнуть к середине. Далее, начиная с того места, где лежит фарш, скрутить лист валиком, середину которого перевязать ниткой.

6. Обвалять «конверты» в муке и со всех сторон обжарить в масле.

7. Обжаренные голубцы уложить в кастрюлю, залить сметанным соусом (при желании можно добавить томат-пюре) и тушить под крышкой в течение 25–30 минут.

8. Готовые голубцы разложить по тарелкам (по 2 штуки на одну порцию), полить горячим сметанным соусом, в котором они тушились, и посыпать измельченной зеленью.

Кольраби, фаршированная копченой колбасой и яйцами

Кольраби – 4–6 штук
Копченая колбаса – 200 г
Куриные яйца – 2 штуки
Томатная паста – 1 столовая ложка
Жир для жаренья
Зелень петрушки или укропа

1. Подготовленную кольраби варить 5 минут, затем остудить, срезать верхушку и очистить от сердцевины. Копченую колбасу и сваренные вкрутую яйца нарубить и смешать с томатной пастой.

2. Полученной массой нафаршировать кольраби.

3. В неглубокой кастрюле растопить жир, положить в него фаршированные кольраби и немного обжарить. Положить в кастрюлю с кольраби измельченную сердцевину. Понемногу подливая кипящую воду, тушить кольраби в закрытой крышкой кастрюле до готовности.

4. Перед подачей на стол посыпать кольраби измельченной зеленью петрушки или укропа.

Картофель, фаршированный мясом

Картофель – 8–10 штук
Сметана – 2 стакана
Зелень петрушки или укропа

Соль по вкусу

Для мясного фарша

Говядина – 400 г

Репчатый лук – 1 штука

Свиной жир – 1 столовая ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель очистить и придать всем клубням одинаковую округлую форму.

2. Из каждого клубня ножом или ложкой удалить сердцевину так, чтобы получились чашечки.

3. Для приготовления мясного фарша мякоть говядины пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный и обжаренный на свином жире до золотистого цвета лук, посолить, поперчить и все перемешать.

4. Подготовленным фаршем заполнить картофельные чашечки, слегка их обжарить, уложить в утятницу, посолить, залить сметаной и поставить в духовку запекаться.

5. Готовый картофель выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью. Рекомендуется подать с солеными огурцами и помидорами.

6. Можно наполнить картофель грибным фаршем. Для его приготовления нужно сварить белые сушеные грибы, мелко их нарубить и смешать с обжаренным на масле луком; муку обжарить, развести грибным отваром, соединить с грибами и луком и все хорошо перемешать.

Кабачки, фаршированные мясом и рисом

Кабачок – 1 штука

Вареная говядина – 500 г

Рис – 3 столовые ложки

Репчатый лук – 2 штуки

Растительное масло – 3 столовые ложки

Сметана – 2 столовые ложки

Соль, зелень петрушки и молотый черный перец по вкусу

1. Кабачок помыть, очистить от кожицы, срезать концы и с помощью ложки выбрать из него семена с мякотью. Рис отварить. Лук очистить, нарезать и обжарить.

2. Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку, перемешать с рисом, луком, добавить соль и перец.

3. Полученной массой заполнить кабачок, в широкой кастрюле со всех сторон обжарить его в масле, полить сметаной, закрыть кастрюлю крышкой и на 30 минут поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. За 5–7 минут до

окончания приготовления крышку с кастрюли снять, чтобы кабачок подрумянился. Зелень петрушки помыть, нарубить и посыпать ею готовое блюдо.

Тыква, фаршированная мясным фаршем

Тыква – 1 штука
Для фарша
Мякоть говядины (или готовый говяжий фарш) – 500 г
Репчатый лук – 50 г
Сметана – 200 г
Жир – 10 г
Соль, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. У тыквы срезать верхушку и удалить из нее семена. Лук очистить, нашинковать, обжарить в жире вместе с мясным фаршем или пропущенной через мясорубку мякотью говядины, добавить сметану, измельченную зелень петрушки и укропа, перец, соль и все обжаривать еще в течение некоторого времени. Полученной массой нафаршировать тыкву.

2. Отверстие закрыть отрезанной верхушкой и прикрепить ее лучинками.

3. Фаршированную тыкву положить в кастрюлю, закрыть ее крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку запекаться примерно на 1 час.

4. Запеченную тыкву осторожно извлечь из кастрюли, переложить на сковороду, полить сметаной и обжарить в очень горячей духовке до образования хрустящей корочки.

Перец, фаршированный мясом и рисом

Сладкий болгарский перец – 300–400 г
Шпик – 50 г
Мясной бульон – 1 стакан
Для фарша
Мякоть говядины – 300 г
Репчатый лук – 2 штуки
Рис – 100 г
Соль и молотый перец по вкусу
Для томатного соуса
Мука – 25 г
Сливочное масло – 50–60 г
Мясной бульон – 21/2 стакана
Репчатый лук – 1 штука

Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Лимонная кислота – 1/2 г
Томат-пюре, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

1. Стручки болгарского перца приблизительно одного размера помыть и надрезать верхнюю расширенную часть каждого стручка в виде «крышки», но не до конца, чтобы «крышка» осталась закрепленной.

2. Удалить из стручков семена и опустить их на 2 минуты (не более) в кипящую воду для бланширования, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

3. Для приготовления фарша мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить отваренный до полуготовности рис, перец, соль и все тщательно перемешать.

4. Полученным фаршем заполнить подготовленные стручки перца и закрыть их «крышками».

5. На дно сотейника положить нарезанный небольшими кусочками шпик, поверх него уложить фаршированный перец и залить мясным бульоном.

6. Сотейник закрыть крышкой и тушить блюдо около 1 часа на медленном огне.

7. По окончании тушения залить перец томатным соусом и снова нагреть до кипения.

8. Для приготовления томатного соуса муку поджарить на сливочном масле (30 г).

9. Лук, морковь и корень петрушки измельчить и поджарить в томате-пюре.

10. В сковороду с пассерованной мукой влить мясной бульон, выложить поджаренные морковь, лук и коренья, добавить лимонную кислоту, черный перец горошком и лавровый лист, все перемешать и варить в течение 30 минут. Готовый соус процедить, снова нагреть его до кипения и заправить еще 20–30 г сливочного масла.

Капустная запеканка с фаршем

Белокочанная капуста – 1 кг
Бульон – 1 стакан
Сливочное масло – 50–70 г
Манная крупа – 1/2 стакана
Куриные яйца – 2 штуки
Панировочные сухари – 1/2 стакана
Тертый сыр – 1/2 стакана

Соль по вкусу

Для мясного фарша

Мякоть говядины – 350 г

Сливочное масло – 20 г

Репчатый лук – 1 штука

Бульон – 1 стакан

Мука – 1 столовая ложка

Зелень петрушки, соль, молотый горький и душистый перец по вкусу

Для грибного фарша

Сушеные белые грибы или свежие шампиньоны – 5–7 штук

Сливочное масло – 20 г

Репчатый лук – 1 штука

Мука – 1 столовая ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

Для морковного фарша

Морковь – 5–6 штук

Сахар – 1 столовая ложка

Бульон – 1/2 стакана

Сливочное масло – 50 г

Соль по вкусу

1. Капусту очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку и нашинковать соломкой.

2. Нашинкованную капусту невысоким слоем выложить в гусятницу, залить подсоленным бульоном и добавить масло.

3. Гусятницу накрыть крышкой и тушить капусту до готовности. Помешивая капусту, постепенно всыпать в нее манную крупу, рассеивая ее по поверхности массы.

4. Варить массу еще 5–10 минут, охладить примерно до 40–50 °С, ввести в нее сырые яйца и тщательно перемешать.

5. Для приготовления мясного фарша мякоть говядины нарезать кусочками массой 30–40 г и обжарить их в масле.

6. В сковороду с мясом влить бульон и положить душистый перец. Сковороду закрыть крышкой и тушить мясо до готовности.

7. Спассеровать муку на сливочном масле, развести бульоном, в котором тушилось мясо, и кипятить смесь в течение 20–30 минут.

8. Обжаренное мясо пропустить через мясорубку, добавить в него соль, перец, нашинкованный и обжаренный лук, измельченную зелень петрушки, разведенную с бульоном муку и все хорошо перемешать. Мясной фарш готов.

9. Для приготовления грибного фарша грибы отварить и мелко нарубить.

10. Грибной отвар процедить, развести им спассерованную в сливочном масле муку и все кипятить в течение 20–30 минут.

11. Грибы обжарить на сковороде, смешать с грибным соусом, посолить и поперчить.

12. Для приготовления морковного фарша морковь очистить, натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить масло и под крышкой довести до готовности.

13. Готовый морковный фарш заправить солью и сахаром.

14. Половину капустной массы выложить на противень или сковороду, предварительно смазав ее маслом и обсыпав панировочными сухарями.

15. Сверху в 3 отдельных слоя положить фарш разных видов, на него – вторую половину капустной массы.

16. Все обсыпать сухарями и тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь блюдо в духовом шкафу.

Говядина по-римски

Говядина – 550 г
Свежие грибы – 400 г
Морковь – 250 г
Корень сельдерея – 150 г
Шпик – 130 г
Лук-порей – 3 стебля
Кабачки – 2 штуки
Картофельное пюре – 2 стакана
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Грибы помыть и нарезать небольшими кусочками.

2. Кабачки помыть, очистить от кожуры, мякоть нарезать мелкими кубиками.

3. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с очищенными морковью, луком-пореем и сельдереем. Полученный фарш посолить и поперчить по вкусу.

4. В глиняные горшочки положить масло, пюре, фарш, грибы, шпик и кабачки, посыпать панировочными сухарями и запекать до готовности.

Блинчики с мясом

Для теста
Мука – 400 г
Молоко – 1 л

Куриные яйца – 2 штуки
Сахар – 1 столовая ложка
Жир для выпечки блинов
Соль по вкусу
Для начинки
Мякоть говядины и свинины – 500–600 г
Репчатый лук – 100 г
Жир – 1 столовая ложка
Мука – 1 чайная ложка
Соль, молотый черный перец и зелень по вкусу
По желанию
Рис отварной – 50 г
Куриное яйцо, сваренное вкрутую, – 1 штука
Измельченная зелень петрушки

1. Яичные желтки, сахар и соль развести половиной нормы молока, всыпать предварительно просеянную муку и взбить венчиком или миксером до образования однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко, затем ввести в тесто взбитые в пену яичные белки.

2. Для приготовления фарша мясо нарезать кусочками и обжарить в жире.

3. Переложить мясо в кастрюлю, подлить воду (1/3 от массы фарша), добавить соль и тушить до готовности.

4. Тушеное мясо смешать с обжаренным луком и пропустить через мясорубку.

5. Муку подсушить на сковороде, развести оставшимся от тушения мяса бульоном и довести до кипения.

6. Полученный соус соединить с мясом, приправить перцем и все тщательно перемешать.

7. Для приготовления фарша допустимо использовать также и вареное мясо (кстати, на оставшемся от варки мяса бульоне можно приготовить суп). Его нужно пропустить через мясорубку, соединить с измельченным и обжаренным луком, добавить соль, перец, нарезанную зелень петрушки и все хорошо перемешать.

8. Существует и еще один способ приготовления мясного фарша: сырой мясной фарш обжарить на масле до готовности при постоянном помешивании, а затем еще раз пропустить его через мясорубку с измельченным и обжаренным луком.

9. В фарш можно добавить рассыпчатую рисовую кашу, вареное рубленое яйцо или измельченную зелень петрушки.

10. Из приготовленного теста испечь тонкие блинчики, обжаривая их только с одной стороны.

11. На поджаренную сторону каждого блинчика положить по 1 столовой ложке фарша, завернуть конвертом и обжарить с

обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче на стол готовые блинчики можно полить растопленным сливочным маслом или сметаной.

Блюда из телятины

Солянка с ветчиной и каперсами

Телятина – 400 г
Ветчина – 150 г
Вареная колбаса – 150 г
Мясной бульон – 8 стаканов
Сметана – 1/2 стакана
Маслины без косточек – 8 штук
Свежие грибы – 5 штук
Томаты – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Соленый огурец – 1 штука
Лимон – 1 ломтик
Сливочное масло – 4 столовые ложки
Каперсы – 1 столовая ложка
Томатное пюре – 1 столовая ложка
Соль и зелень укропа по вкусу

1. Ветчину и вареную колбасу нарезать мелкими кубиками и обжарить в половине нормы разогретого сливочного масла.

2. Телятину промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в оставшемся сливочном масле, соединить с ветчиной и колбасой и опустить в горячий мясной бульон.

3. Огурец очистить от кожицы, мякоть измельчить вместе с грибами.

4. Лук очистить, нарезать кольцами и добавить вместе с грибами и огурцом в бульон.

5. Суп посолить и варить до готовности.

6. Томаты помыть, обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать тонкими ломтиками и добавить вместе с каперсами, томатным пюре и маслинами в солянку.

7. Перед подачей на стол солянку посыпать нарубленной зеленью укропа и заправить сметаной.

8. Украсить лимоном.

Борщ с телятиной и цветной капустой

Телятина – 300 г
Цветная капуста – 200 г
Свекла – 2 штуки
Томаты – 2 штуки

Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Картофель – 1 штука
Чеснок – 2 зубчика
Вода – 6 стаканов
Сметана – 3 столовые ложки
Соль, зелень укропа и молотый черный перец по вкусу

1. Мясо промыть, нарезать, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить в течение 45 минут.
2. Свеклу отварить, очистить и измельчить.
3. Томаты обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать ломтиками.
4. Цветную капусту помыть, разобрать на соцветия, залить горячей водой, добавить немного соли и оставить на 5 минут.
5. Корень петрушки, картофель и лук очистить и нарезать.
6. В бульон добавить овощи, посолить и поперчить по вкусу, довести до готовности.
7. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и добавить в борщ перед подачей на стол.
8. Борщ украсить измельченным укропом и заправить сметаной.

Суп с языком и ветчиной

Телячья ветчина – 300 г
Отварной говяжий язык – 100 г
Консервированный зеленый горошек – 50 г
Мясной бульон – 5 стаканов
Картофель – 3 штуки
Сладкий перец – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль и зелень петрушки и укропа по вкусу

1. Язык нарезать ломтиками, ветчину – соломкой.
2. Картофель очистить и нарезать кубиками.
3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле.
4. У сладкого перца удалить плодоножки и семена, мякоть нарезать тонкими полосками.
5. Бульон влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить лук, перец и картофель, варить в течение 10 минут, затем соединить с ветчиной, языком и зеленым горошком, посолить и прогревать еще 5 минут. Зелень помыть, нарубить и посыпать суп перед подачей на стол.

Суп с шампиньонами

Телятина – 300 г
Шампиньоны – 100 г
Мясной бульон – 6 стаканов
Картофель – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Морковь – 1 штука
Растительное масло – 2 столовые ложки
Соль, зелень петрушки, сельдерея и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Грибы помыть и нарезать небольшими кусочками.
2. Телятину нарезать кусками, обжарить вместе с грибами в разогретом растительном масле, добавить немного воды и тушить до размягчения.
3. Картофель, лук и морковь очистить и нарезать (морковь – кружочками, лук – полукольцами, картофель – соломкой).
4. Бульон влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить овощи, мясо и грибы, посолить, поперчить и довести до готовности.
5. Зелень помыть, нарубить и добавить в суп перед подачей на стол.

Окрошка

Телятина – 300 г
Картофель – 400 г
Свежие огурцы – 200 г
Редис – 200 г
Хлебный квас – 4 стакана
Куриные яйца – 4 штуки
Соль и зелень петрушки по вкусу

1. Неочищенный картофель отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками.
2. Телятину помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, отварить, остудить и нарезать тонкими ломтиками.
3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать небольшими кусочками.
4. Огурцы и редис помыть и натереть на крупной терке.
5. Зелень помыть и нарубить.
6. Все соединить, залить 2 стаканами процеженного мясного бульона и квасом, посолить и посыпать зеленью.

Телятина с соусом из йогурта

Телятина – 500 г
Репчатый лук – 1–2 штуки
Шампиньоны – 200 г
Сливочное масло – 2–3 столовые ложки
Пшеничная мука – 1–2 столовые ложки
Сливки – 2–3 столовые ложки
Йогурт – 3–4 столовые ложки
Соль и молотый красный сладкий перец по вкусу

1. Мясо вымыть, очистить от пленок и сухожилий, мякоть нарезать кусочками.

2. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, опустить в него кусочки телятины, посолить и жарить на сильном огне до образования румяной корочки, приправив по вкусу красным сладким перцем.

3. Грибы вымыть и нарезать ломтиками.

4. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами.

5. Когда мясо будет готово, выложить его на металлическое блюдо и отодвинуть на край плиты.

6. В той же сковороде, где жарилось мясо, припустить шампиньоны с репчатым луком, добавить немного муки и обжарить все до светло-золотистого цвета.

7. Затем перемешать грибы и лук с обжаренным мясом, влить в сковороду сливки, 1–2 столовые ложки воды, тщательно все перемешать и тушить на медленном огне, добавив по вкусу соль и красный сладкий перец. В конце тушения влить в сковороду йогурт и прогреть блюдо на слабом огне, не доводя до кипения.

Котлеты из телятины, запеченные с сыром

Телятина (бифштекс, вырезка) – 800 г
Картофель в мундире – 200 г
Эмментальский сыр – 200 г
Оливковое масло – 100 мл
Яичный желток – 1 штука
Зеленый лук – 1 пучок
Укроп или кервель – 1 пучок
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель очистить и натереть на терке.

2. Эмментальский сыр освободить от оболочки и размять вилкой.

3. Зеленый лук и укроп перебрать, вымыть, дать воде стечь и мелко нарубить.

4. Картофельную и сырную массы соединить, добавить яичный желток, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

5. Смесь посолить и приправить черным молотым перцем.

6. Кусок телятины промыть, обсушить салфеткой, разрезать на 4 одинаковые котлеты, посолить, посыпать черным перцем и слегка отбить лопаткой.

7. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем мясо с обеих сторон.

8. Затем выложить котлеты на смазанный маслом противень, сверху разместить картофельно-сырную массу.

9. Духовку разогреть до 150–175 ˚С, поставить в нее противень с подготовленным блюдом и запекать в течение 25 минут.

Зразы из телятины

Мякоть телятины – 500 г
Репчатый лук – 1 штука
Черствый белый хлеб без корок – 100 г
Молоко – 1/2 стакана
Масло – 3 столовые ложки
Мясной бульон – 1 стакан
Томат-пюре – 2 столовые ложки
Острый томатный соус
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Телятину нарезать тонкими кусочками величиной с ладонь и осторожно отбить деревянным молотком.

2. Для приготовления фарша лук нашинковать и обжарить в масле.

3. Куски черствого хлеба размочить в молоке и, отжав, смешать с обжаренным луком, посолить, поперчить и все хорошо перемешать.

4. Фарш выложить на сковороду и поджарить на медленном огне.

5. На каждый ломтик мяса положить по 1 столовой ложке фарша, свернуть трубочкой, связать нитками и посолить.

6. Подготовленные зразы положить в сковороду с разогретым маслом и быстро обжарить со всех сторон на сильном огне до образования румяной корочки, после чего огонь убавить.

7. Влить мясной бульон, положить томат-пюре и тушить зразы до готовности в течение примерно 40–50 минут.

8. Готовые зразы из телятины выложить на блюдо, предварительно сняв с них нитки, и полить соком, оставшимся от тушения.

9. В отдельном соуснике подать острый томатный соус.

Запеченный фаршированный перец

Сладкий болгарский перец – 4 штуки
Для теста
Мука – 2 столовые ложки
Куриные яйца – 2 штуки
Вода – 1 столовая ложка
Для начинки из сыра
Сыр – 120 г
Для мясного фарша
Мясо разных сортов – 100 г
Репчатый лук – 1/2 головки
Жир для жаренья
Соль и молотый перец по вкусу
Для соуса
Репчатый лук – 1/2 штуки
Чеснок – 1/2 зубчика
Растительное масло – 1 столовая ложка
Томат-пюре – 1 стакан
Мясной бульон – 1 стакан
Черный молотый перец – 1/4 чайной ложки
Майоран – 1/2 чайной ложки
Соль по вкусу

1. Стручки перца разрезать вдоль пополам, удалить семена и вымыть.

2. Половинки на 20 минут залить горячей водой, чтобы они немного размякли (вместо свежего можно использовать маринованный перец).

3. Для сырной начинки сыр нарезать небольшими прямоугольными кусочками.

4. Для приготовления фарша мясо мелко нарезать, лук измельчить и обжарить в жире, соединить оба ингредиента, добавить соль и перец.

5. Подготовленные половинки перца наполнить сырной начинкой и мясным фаршем, сложить вместе и обвязать ниткой.

6. Для приготовления теста яичные белки отделить от желтков.

7. Желтки смешать с водой и мукой.

8. Белки взбить до образования пышной массы и ввести в тесто.

9. Фаршированные стручки перца опустить в жидкое тесто и обжарить каждый по отдельности в кипящем жире.

10. Готовый перец выложить на сито или папиросную бумагу, чтобы стекли излишки жира.

11. Для приготовления соуса лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в небольшом количестве растительного масла, добавить томат-пюре, тушить в течение 10 минут, после чего протереть массу через сито.

12. Влить мясной бульон, снова поставить соус на огонь и довести до кипения.

13. Приправить соус солью, перцем и сухим тертым майораном.

14. Фаршированные стручки перца опустить в кипящий соус и варить их на медленном огне в течение 5 минут.

15. Если перец был приготовлен заранее, его нужно опустить в теплый соус перед подачей блюда на стол.

Фаршированные оливки

Оливки – 500 г
Телятина – 100 г
Мякиш небольшой булочки
Сливочное масло – 1/2 столовой ложки
Куриное яйцо – 1 штука
Мускатный орех
Бульон
Соль по вкусу

1. Телятину мелко нарубить, добавить раскрошенный мякиш булочки, сливочное масло, мускатный орех, яйцо, соль, все смешать и истолочь в ступке.

2. Полученной массой нафаршировать оливки и сварить их в бульоне.

Фаршированная телячья грудинка

Телячья грудинка – 1 кг
Зелень петрушки – 1 пучок
Картофель для гарнира
Соль по вкусу
Для фарша
Печень – 300 г
Рассыпчатая гречневая каша – 1 стакан
Сливочное масло – 3–4 столовые ложки
Репчатый лук – 1 штука
Шпик – 50–100 г
Куриное яйцо – 1 штука

Соль по вкусу

1. Грудинку натереть солью и сделать в ней надрез в виде большого кармана.

2. Для приготовления фарша шпик мелко нарубить, положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, нарезанную кусочками печень, все посолить и прожарить.

3. Полученную смесь пропустить через мясорубку, положить в нее гречневую кашу, сваренное вкрутую нарубленное яйцо и все перемешать.

4. Фарш уложить в «карман» грудинки и зажарить ее в духовом шкафу, время от времени поливая образующимся мясным соком.

5. Когда грудинка будет готова, нарезать ее порционными кусками и выложить на блюдо. Вокруг мяса разложить гарнир из жареного картофеля. Блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Блюда из баранины

Суп-пити

Баранина – 200 г
Курдючное сало – 50 г
Вода – 5 стаканов
Сладкий перец – 1 штука
Картофель – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Горох – 2 столовые ложки
Томатная паста – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. У сладкого перца удалить плодоножки и семена, мякоть нарезать тонкой соломкой.
2. Сало нарезать небольшими кусочками.
3. Горох промыть, залить 1 стаканом воды и оставить на 2 часа, после чего варить до полуготовности.
4. Мясо промыть, нарезать, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить в течение 30 минут.
5. В процессе приготовления необходимо снимать пену.
6. Картофель и лук очистить и нарезать кубиками.
7. В бульон добавить овощи и сало, довести до готовности.
8. Перед окончанием приготовления добавить томатную пасту.

Суп с томатом и лимонным соком

Баранина – 400 г
Вода – 7 стаканов
Картофель – 2 штуки
Куриное яйцо – 1 штука
Томат – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Морковь – 1 штука
Чеснок – 3 зубчика
Лимонный сок – 1 чайная ложка
Соль, зелень петрушки и кинзы, зеленый лук, лавровый лист и молотый красный перец по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить до готовности, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими кусочками.

2. Картофель, морковь и лук очистить и нарезать (картофель – кубиками, морковь – тонкими кружочками, лук – кольцами).

3. Томат обдать кипятком, очистить от кожицы, а мякоть мелко нарезать.

4. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

5. Зелень помыть и нарубить.

6. Бульон, полученный при варке мяса, процедить, довести до кипения, добавить овощи, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу и варить в течение 20 минут.

7. Перед окончанием приготовления добавить в суп мясо, чеснок, томат и зелень.

8. Яйцо взбить с лимонным соком и 30 мл бульона. Полученную массу добавить в суп перед подачей на стол.

Суп с шафраном

Баранина – 800 г
Вода – 10 стаканов
Алыча – 15 штук
Перец черный горошком – 10 штук
Картофель – 4 штуки
Репчатый лук – 4 штуки
Нут – 4 столовые ложки
Соль, шафран, зелень кинзы и молотый черный перец по вкусу

1. Нут залить теплой водой и оставить на 3 часа. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и довести до кипения. К бульону добавить черный перец горошком и нут и прогревать в течение 1 часа.

2. Картофель и лук очистить, нарезать, добавить в суп вместе с алычой и шафраном, посолить и поперчить по вкусу и варить еще 20 минут.

3. Перед подачей на стол суп посыпать измельченной зеленью кинзы.

Суп-харчо

Баранина – 700 г
Репчатый лук – 200 г
Морковь – 100 г
Слива – 100 г
Рис – 50 г
Вода – 10 стаканов
Чеснок – 4 зубчика

Растительное масло – 2 столовые ложки

Томатная паста – 1 столовая ложка

Соль, лавровый лист, зелень петрушки и кинзы, горький перец по вкусу

1. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке.

2. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с морковью и луком в разогретом растительном масле.

3. В кастрюлю влить воду, довести до кипения, добавить мясо, лук и морковь, посолить и варить в течение 50 минут.

4. Сливы помыть и добавить вместе с рисом и горьким перцем в суп.

5. На отдельной сковороде в небольшом количестве растительного масла обжарить томатную пасту, добавить лавровый лист.

6. Полученную массу ввести в суп перед окончанием приготовления.

7. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку. Зелень помыть и нарубить.

8. Перед подачей на стол в суп добавить зелень и чеснок.

Шашлык степной из баранины

Баранина – 3 кг

Для фарша

Репчатый лук – 5 штук

Чеснок – 6 зубчиков

Зелень петрушки и укропа, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Для приготовления фарша лук, чеснок и зелень мелко нарубить, заправить солью, перцем и тщательно перемешать.

2. Баранину промыть, нарезать полосками длиной 10–15 см, положить на них фарш, завернуть, нанизать на шпажки и обжарить на углях.

3. Готовый шашлык посыпать измельченной зеленью.

Бедро барашка с соусом из йогурта

Бедро барашка – 1 штука (1 кг 200 г)

Чеснок – 2–3 зубчика

Растительное масло – 3–4 столовые ложки

Лимонная мята (мелисса) – 1 пучок

Несладкий йогурт – 500 мл

Соль и красный горький перец по вкусу

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Два зубчика растереть с солью, один оставить для заправки соуса.

2. Мясо отделить от костей, вымыть, обсушить салфетками, натереть приготовленной смесью соли и чеснока и посыпать красным горьким перцем.

3. В широкой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем мясо со всех сторон.

4. Затем переложить баранину в глубокий сотейник или форму для запекания, полить маслом со сковороды и поставить в предварительно нагретую духовку на 45–60 минут.

5. Горячее мясо после жарки завернуть в пищевую фольгу и оставить на полчаса в духовке на решетке. Плиту предварительно выключить.

6. Оставшееся от жарки масло смешать с измельченным чесноком, рубленой мелиссой, йогуртом и тщательно перемешать.

7. При подаче на стол полить жаркое приготовленным соусом.

Бараньи отбивные в соусе из йогурта

Натуральные бараньи котлеты – 8 штук
Йогурт без добавок и сахара – 100 мл
Лимонный сок – 3 столовые ложки
Растительное масло – 3 столовые ложки
Соль, молотый черный перец и тертый мускатный орех по вкусу

1. В эмалированной миске смешать лимонный сок, растительное масло, йогурт, молотый черный перец, тертый мускатный орех и соль.

2. Бараньи котлеты отбить молотком и опустить в приготовленный маринад на 1,5–2 часа.

3. Подготовленные котлеты вынуть из маринада, разложить на решетке гриля и жарить по 10–12 минут с каждой стороны, периодически смачивая маринадом.

Натуральные бараньи котлеты с соленым сыром

Полуфабрикаты бараньих котлет – 4 штуки
Репчатый лук – 2 штуки
Сливочное масло – 100 г
Соленый сыр (адыгейский, брынза) – 150 г
Белое вино – 75 мл
Сливки – 125 мл

Мелкорубленая зелень укропа или эстрагона – 3–4 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Котлеты помыть, обсушить салфетками, обрезать с краев жир, посолить и натереть мясо черным молотым перцем.

2. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками.

3. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем котлеты с двух сторон (по 5 минут с каждой). Во время жарки добавить в сковороду лук и поджарить вместе с котлетами.

4. После котлеты следует выложить из сковороды на подогретое металлическое блюдо.

5. Брынзу или адыгейский сыр нарезать кубиками и расплавить в масле, в котором жарились котлеты.

6. Затем добавить в сковороду белое вино, сливки и варить соус на слабом огне до густоты сметаны.

7. Готовый соус приправить черным молотым перцем, при необходимости досолить и перемешать с мелкорубленой зеленью укропа или эстрагона.

8. Бараньи котлеты подать на стол вместе с приготовленным соусом. В качестве гарнира к этому блюду подойдут жареный картофель и маслины.

Долма

Баранина – 500 г

Рис – 1/2 стакана

Репчатый лук – 1 штука

Виноградные листья – 400 г

Бульон из бараньих костей – 1 стакан

Сливочное масло – 1 столовая ложка

Измельченная пряная зелень, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Мякоть баранины пропустить через мясорубку, добавить вареный рис, измельченные лук и зелень, приправить солью и перцем.

2. Виноградные листья помыть, удалить стебельную (жесткую) часть, разложить их на столе (по 1–2 штуки), положить на них подготовленный фарш из баранины и завернуть так же, как и обычные голубцы.

3. Подготовленную долму посолить и плотными рядами уложить в невысокую кастрюлю, полить растопленным маслом и добавить бульон.

4. Кастрюлю накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и

тушить долму примерно 1 час.

5. Готовое блюдо украсить зеленью.

6. Отдельно можно подать простоквашу, смешанную с истолченным чесноком и солью, а также смесь молотой корицы с сахарной пудрой.

Няня из баранины

Баранья лопатка – 1 штука
Упревшая гречневая каша – 1 кг
Сваренные вкрутую яйца – 2 штуки
Сливочное масло
Соль по вкусу

1. Баранью лопатку вымыть, осторожно поднять на ней пленку и положить под нее начинку.

2. Для приготовления начинки упревшую гречневую кашу смешать с мелко нарубленными яйцами и растопленным сливочным маслом.

3. Обмотать лопатку ниткой, посолить, смазать сливочным маслом и жарить в духовом шкафу до готовности.

Фаршированная баранья грудинка

Баранья грудинка с ребрами – 1,5–2 кг
Рассыпчатая гречневая каша – 1 кг
Репчатый лук – 2 штуки
Сваренные вкрутую яйца – 2 штуки
Масло для жаренья
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. На бараньей грудинке с внутренней стороны вдоль ребер прорезать пленку.

2. Во всю длину грудинки, начиная с ее тонкого конца между ребрами и заканчивая наружным слоем мяса, сделать разрез в виде кармана.

3. Для приготовления фарша лук очистить, нашинковать и спассеровать на масле, вареные яйца мелко нарубить, зелень петрушки измельчить и все эти ингредиенты смешать с гречневой кашей.

4. Полученным фаршем заполнить полость в бараньей грудинке, а ее края зашить ниткой, вдетой в большую иглу.

5. Фаршированную грудинку посыпать солью, перцем, положить на смазанный жиром противень и жарить в духовом шкафу примерно 1 час, периодически поливая образующимся

соком и жиром.

6. Готовую грудинка освободить от ниток, выложить на блюдо, нарезать поперечными порционными кусками, полить соком и украсить зеленью.

Запеканка с горчицей

Баранина – 500 г
Сыр – 100 г
Копченый шпик – 50 г
Белый хлеб – 2 кусочка
Куриное яйцо – 1 штука
Молоко – 1/25 стакана
Репчатый лук – 1 штука
Горчица – 1 чайная ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Баранину промыть и пропустить через мясорубку.
2. Сыр натереть на крупной терке.
3. Белый хлеб залить молоком, размочить и отжать.
4. Лук очистить, измельчить, соединить с фаршем, добавить сыр, яйцо, хлеб и горчицу, посолить и поперчить по вкусу.
5. Шпик нарезать и выложить вместе с фаршем в специальную форму из огнеупорного материала. Запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Блюда из субпродуктов

Кольраби, фаршированная мозгами

Кольраби – 8 штук
Телячьи мозги – 400 г
Сливочное масло или маргарин – 150 г
Сметана – 1/8 л
Репчатый лук – 1 штука
Куриное яйцо – 1 штука
Соль, зелень петрушки и молотый черный перец по вкусу

1. Кольраби очистить и осторожно удалить у нее середину.
2. Сложить кочаны в кастрюлю и варить в подсоленной воде до полуготовности.
3. Телячьи мозги очистить от пленок и обжарить с очищенным и нашинкованным луком в сливочном масле (100 г).
4. Снять мозги с огня, заправить перцем, солью и добавить измельченную зелень петрушки.
5. Полученную массу залить предварительно взбитым яйцом и тщательно перемешать.
6. Фаршем из мозгов наполнить подготовленные кочаны кольраби и выложить их в смазанную маслом неглубокую кастрюлю.
7. Сверху положить на кочаны несколько кусочков сливочного масла.
8. Влить в кастрюлю с кольраби немного отвара, в котором она варилась, добавить сметану и поставить в духовой шкаф на 20–30 минут.
9. В качестве гарнира к фаршированной кольраби можно подать отварной картофель или рис.

Блинчики с мозгами

Для теста
Мука – 400 г
Молоко – 1 л
Куриные яйца – 2 штуки
Сахар – 1 столовая ложка
Соль по вкусу
Для начинки
Мозги (свиные, бараньи или телячьи) – 1,2 кг
Репчатый лук – 200 г

Куриные яйца – 2 штуки
Масло или свиной жир – 20 г
3 %-ный уксус
Соль, красный и черный молотый перец по вкусу
Для панировки
Взбитое яйцо – 1 штука
Молотые сухари

1. Яичные желтки, сахар и соль развести половиной нормы молока, всыпать предварительно просеянную муку и взбить венчиком или миксером до образования однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко, затем ввести в тесто взбитые в пену яичные белки.

2. Мозги на 1–2 часа замочить в холодной воде с добавлением уксуса. Затем, не вынимая из воды, снять с них пленку и удалить крупные кровеносные сосуды. Варить мозги в той же воде в течение 12–15 минут, охладить, нарезать ломтиками и обжарить в масле или свином жире вместе с нашинкованным луком. В фарш добавить рубленые вареные яйца, соль, перец и тщательно все перемешать.

3. Выпечь блинчики, нафаршировать их, свернуть рулетом, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и обжарить на сковороде с обеих сторон.

Суп-пюре с гренками

Говяжья печень – 200 г
Мясной бульон – 5 стаканов
Репчатый лук – 1 штука
Морковь – 1 штука
Яичный желток – 1 штука
Сливки – 1/2 стакана
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль, гренки, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец по вкусу

1. Морковь и лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле до получения золотистого оттенка.

2. Печень промыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, добавить к моркови и луку и тушить в течение 5 минут.

3. Бульон влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить печень, морковь и лук, посолить и поперчить, добавить измельченную зелень и варить в течение 20 минут, после чего тщательно протереть через металлическое сито. Сливки взбить

вместе с желтком и добавить к супу. Перед подачей на стол добавить в суп гренки.

Печень со специями в белом вине

Печень – 700 г
Белое вино – 80 мл
Репчатый лук – 2 штуки
Лимон – 1 штука
Чеснок – 2 зубчика
Растительное масло – 4 столовые ложки
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Черный перец горошком – 6 штук
Соль, зелень петрушки, корица, тмин и молотый красный перец по вкусу

1. Положить печень в большую емкость, залить водой так, чтобы она покрывала печень. Влить вино, положить в кастрюлю горошины черного перца и поставить в микроволновую печь. Прогревать под крышкой 5 минут при полной мощности. Остудить и нарезать небольшими кусочками.

2. В отдельную посуду влить растительное масло, добавить мелко нарезанный лук и измельченный чеснок, влить немного воды и прогревать без крышки 5 минут при той же мощности. Затем положить специи, мелко рубленную зелень петрушки и тушить при полной мощности еще 3 минуты.

3. Добавить в кастрюлю с тушеным луком и чесноком нарезанную печень, влить 1/2 стакана бульона, в котором варилась печень, всыпать сухари и прогревать еще 3 минуты при той же мощности.

4. Готовое блюдо подать с ломтиками лимона.

Печень, фаршированная гречневой кашей

Говяжья печень целиком – 1 штука
Мясной бульон – 1/2 стакана
Зелень петрушки и укропа
Для фарша
Вязкая гречневая каша – 300 г
Репчатый лук – 1 штука
Морковь – 1 штука
Куриное яйцо – 1 штука
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Печень разрезать вдоль по всей длине и вырезать часть мякоти.

2. Для приготовления фарша вырезанную мякоть печени припустить и измельчить, лук спассеровать, морковь нарезать.

3. Все указанные ингредиенты смешать с гречневой кашей, добавить яйцо, приправить солью и перцем.

4. Приготовленным фаршем заполнить углубление в печени и зашить его края.

5. Печень залить небольшим количеством бульона, соусом, в котором припускалась ее мякоть, и тушить до готовности в закрытой посуде, периодически поливая выделяющимся соком.

6. Готовую печень выложить на блюдо, удалить из нее нитки, нарезать порционными кусочками и украсить измельченной зеленью.

Фаршированное жаркое из кролика

Кролик – 1 штука
Свиная печень – 1 штука
Пшеничный хлеб – 100 г
Окорок – 100 г
Свиная брюшина – 150 г
Репчатый лук – 1 штука
Шпик – 50 г
Маргарин – 60 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кролика выпотрошить, отрезать голову, обработать ее и сварить в 500 мл воды.

2. Пшеничный хлеб размочить в воде и отжать.

3. Окорок, свиную брюшину, печень и очищенный лук нарезать кусочками, смешать с размоченным хлебом и все это 2 раза пропустить через мясорубку.

4. Добавить в фарш соль и молотый перец.

5. Шпик нарезать маленькими кубиками и растопить.

6. В сковороду с растопленным шпиком положить фарш, все перемешать и жарить массу в течение 10 минут, непрерывно ее помешивая.

7. Кролика промыть, обсушить, натереть солью, начинить подготовленным фаршем, зашить и обжарить в маргарине.

8. Переложить кролика в широкую кастрюлю, залить бульоном, сваренным из головы, и 2–3 часа тушить на среднем огне.

9. На стол фаршированного кролика можно подать теплым или полностью охлажденным, предварительно нарезав мясо кусками (после тушения кости станут мягкими, поэтому разрезать их будет несложно).

Печень, фаршированная по-гомельски

Говяжья печень целиком – 1 штука
Шпик – 500 г
Репчатый лук – 3 штуки
Растительное масло для фритюра
Мясной бульон
Корень петрушки – 1/2 штуки
Корень сельдерея – 1/2 штуки
Морковь – 1 штука
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Говяжью печень нарезать пластами толщиной 1,5 см. Пласт шпика отбить до толщины 5 мм, положить на печень, сверху выложить слой пассерованного лука, посолить, поперчить и свернуть в виде трубочки.

2. Фаршированные трубочки перевязать шпагатом и на 1–2 минуты опустить в кипящее растительное масло. Когда трубочки зарумянятся, вынуть их из масла, переложить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, добавить измельченные лук и коренья и тушить до готовности. Готовые трубочки охладить и нарезать тонкими колечками.

Пельмени с печенью

Печень – 200 г
Готовые пельмени – 50 штук
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Сметана – 1/2 стакана
Мясной бульон – 4 стакана
Томатная паста – 3 столовые ложки
Мука – 3 столовые ложки
Соль, лавровый лист, растительное масло и молотый черный перец по вкусу

1. Лук и морковь очистить, измельчить и спассеровать, после чего добавить томатную пасту и прогревать еще 10 минут.

2. Печень промыть, удалить пленку, мякоть нарезать тонкой соломкой и обжарить в небольшом количестве разогретого растительного масла.

3. К луку и моркови добавить бульон, муку, сметану и лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу и вскипятить.

4. Пельмени опустить в кипящую воду, варить до полуготовности, вынуть и переложить в глиняные горшочки.

5. Добавить печень и полученный соус, накрыть горшочки

крышками и тушить в течение 20 минут в умеренно разогретой духовке.

Клецки из печени

Говяжья печень – 150 г
Белый хлеб – 100 г
Куриное яйцо – 1 штука
Жир – 2 столовые ложки
Измельченный репчатый лук – 1 столовая ложка
Нарубленная зелень петрушки – 1 столовая ложка
Соль, молоко, панировочные сухари, майоран и молотый черный перец по вкусу

1. Печень промыть и измельчить.
2. Зелень петрушки и лук обжарить в разогретом жире.
3. Хлеб залить молоком, размочить и отжать, после чего соединить с печенью, луком и петрушкой, добавить яйцо, панировочные сухари и специи, посолить по вкусу и тщательно перемешать.
4. Полученную массу оставить на 30 минут. По истечении указанного времени сформовать клецки и опустить в кипящую воду на 10 минут.

Котлеты с майораном

Говяжья или свиная печень – 250 г
Репчатый лук – 1 штука
Чеснок – 1 зубчик
Мясной бульон – 3 стакана
Молоко – 1/2 стакана
Панировочные сухари – 4 столовые ложки
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Соль, майоран, молотый мускатный орех и молотый черный перец по вкусу

1. Печень промыть и пропустить через мясорубку. Чеснок и лук очистить, измельчить, положить в специальную форму из огнеупорного материала, добавить сливочное масло и прогревать в течение 1 минуты в микроволновой печи при максимальной мощности.
2. Печень соединить с луком и чесноком, добавить молоко, поставить в микроволновую печь и прогревать еще 1 минуту.
3. Смесь посолить и поперчить, добавить панировочные сухари, мускатный орех и майоран, поставить на 30 минут в холодное место.

4. По прошествии указанного времени сформовать из фарша котлеты, выложить в глубокую посуду, залить кипящим бульоном и тушить в микроволновой печи в течение 7 минут при максимальной мощности.

Оладьи из печени

Говяжья печень – 1 кг
Репчатый лук – 2 штуки
Куриное яйцо – 1 штука
Растительное масло – 6 столовых ложек
Молоко – 2 столовые ложки
Оливковое масло – 1 столовая ложка
Соль, молотый мускатный орех и молотый черный перец по вкусу

1. Печень промыть, обдать кипятком, снять пленку, пропустить через мясорубку.
2. Лук очистить, измельчить и обжарить в небольшом количестве разогретого растительного масла.
3. Еще раз пропустить печень через мясорубку, добавив лук.
4. Полученный фарш соединить с яйцом, молоком, оливковым маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить и выкладывать столовой ложкой в разогретое растительное масло.
5. Оладьи обжаривать с обеих сторон до образования румяной корочки.

Печеночный паштет

Говяжья печень – 400 г
Шпик – 50 г
Куриное яйцо – 1 штука
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Молоко – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Лук и морковь очистить и измельчить.
2. Шпик нарезать мелкими кусочками.
3. Морковь и лук обжарить со шпиком.
4. Печень промыть, очистить от пленки, нарезать небольшими кусочками, соединить с морковью и луком и довести на медленном огне до готовности. Остудить печень и пропустить через мясорубку.
5. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать

кружочками. К полученному фаршу добавить молоко и сливочное масло, посолить, поперчить, тщательно перемешать и украсить готовый паштет кусочками вареного яйца.

Запеченный печеночный паштет со сметаной

Печень – 500 г
Сметана – 100 г
Куриные яйца – 3 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Белый хлеб – 2 кусочка
Молоко – 1/2 стакана
Сливочное масло – 4 столовые ложки
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Соль, жир и молотый черный перец по вкусу

1. Хлеб залить молоком, размочить и отжать.

2. Печень промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками, тушить в разогретом сливочном масле на медленном огне в течение 30 минут и пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом.

3. Лук очистить, измельчить, обжарить до золотистого цвета в оставшемся сливочном масле.

4. Фарш соединить с луком, яйцами, сметаной, посолить и поперчить по вкусу, выложить в смазанную жиром специальную форму из огнеупорного материала, посыпать панировочными сухарями и запекать в течение 25 минут в умеренно разогретой духовке.

Печеночный торт

Говяжья печень – 500 г
Куриные яйца – 4 штуки
Репчатый лук – 2 штуки
Чеснок – 2 зубчика
Мука – 4 столовые ложки
Сметана – 4 столовые ложки
Майонез – 4 столовые ложки
Растительное масло – 1 столовая ложка
Сливки – 1/2 стакана
Соль, зелень укропа, молотый мускатный орех, молотый черный и красный перец по вкусу

1. Лук очистить.

2. Печень промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с луком.

3. Полученный фарш соединить с мукой и яйцами, посолить и поперчить по вкусу, разделить на несколько частей, сформовать из каждой лепешки, раскатать их и положить на смазанный растительным маслом противень. Прогревать в течение 2 минут в микроволновой печи на средней мощности.

4. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку, после чего соединить со сметаной, майонезом, сливками, добавить мускатный орех, нарубленную зелень укропа и соль.

5. Готовые лепешки выложить слоями на блюдо, смазывая полученным соусом.

Блинчики с ливером

Для теста
Мука – 400 г
Молоко – 1 л
Куриные яйца – 2 штуки
Сахар – 1 столовая ложка
Соль по вкусу
Для начинки
Легкое, сердце, печень или что-то одно – 700 г
Репчатый лук – 2 штуки
Жир – 4 столовые ложки
Мука – 1 чайная ложка
Лавровый лист
Соль и черный молотый перец по вкусу

1. Яичные желтки, сахар и соль развести половиной нормы молока, всыпать предварительно просеянную муку и взбить венчиком или миксером до образования однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко, затем ввести в тесто взбитые в пену яичные белки.

2. Для приготовления фарша легкое и сердце разрезать на куски массой 30–40 г, промыть и сварить в подсоленной воде.

3. Печень нарезать кусочками и обжарить.

4. Субпродукты охладить и пропустить через мясорубку.

5. Для приготовления соуса нашинковать лук, обжарить с жиром и мукой до светло-коричневого цвета, влить полстакана бульона или воды и варить еще 10 минут, после чего положить лавровый лист, приправить солью и перцем.

6. Ливер слегка обжарить и заправить соусом.

7. Можно смешать фарш с любой рассыпчатой кашей: рисовой, гречневой, пшенной или перловой.

8. Испечь блинчики, нафаршировать их и обжарить со всех сторон.

Глава 2
Блюда из птицы

Блюда из курицы

Вермишелевый суп с куриным мясом

Куриное мясо – 200 г
Картофель – 1 штука
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Вода – 3 стакана
Вермишель – 1 столовая ложка
Соль, зелень петрушки, молотый черный и красный перец по вкусу

1. Куриное мясо мелко нарезать, положить в кастрюлю и залить водой. Опустить туда мелко рубленный корень сельдерея и поставить в микроволновую печь. Варить 10 минут при полной мощности, снимая по мере необходимости пену.

2. Очистить все овощи. Лук нарезать полукольцами, картофель – кубиками, морковь – кружочками. Опустить овощи в бульон и варить суп еще 3 минуты при полной мощности, после чего всыпать в кастрюлю вермишель, соль и перец.

3. Поставить суп в печь, выставить среднюю мощность и варить еще 2 минуты.

4. Перед подачей на стол в тарелки с супом насыпать мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп с цветной капустой

Куриное филе – 400 г
Цветная капуста – 200 г
Вода – 6 стаканов
Картофель – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Томат – 1 штука
Соль и зелень петрушки по вкусу

1. Куриное филе помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и отварить, после чего вынуть из бульона и нарезать небольшими порционными кусочками.

2. Цветную капусту залить подсоленной водой, оставить на 20 минут и разобрать на соцветия.

3. Картофель, лук и морковь очистить и нарезать.

4. Томат обдать кипятком, очистить от кожицы, мякоть нарезать мелкими кусочками.

5. Бульон процедить, довести до кипения, добавить овощи, посолить и варить в течение 20 минут.

6. Кусочки томата и куриное мясо положить в суп перед окончанием приготовления.

7. При подаче на стол суп посыпать измельченной зеленью петрушки.

Суп «Чорбе»

Куриная грудка – 1 штука
Картофель – 6 штук
Морковь – 1 штука
Корни петрушки – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Сметана – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Мука – 1 столовая ложка
3 %-ный уксус – 1 столовая ложка
Вода – 4 стакана
Соль и молотый красный перец по вкусу

1. В глубокую кастрюлю с подсоленной водой положить куриную грудку. Варить в микроволновой печи 12 минут при полной мощности.

2. Отваренное мясо мелко нарезать.

3. Лук, корни петрушки и морковь очистить и измельчить. Положить лук и коренья вместе со сливочным маслом в емкость из огнеупорного стекла и поставить в печь. Тушить 5 минут при полной мощности, время от времени перемешивая. После этого влить в тушеные овощи уксус и прогревать еще 2–3 минуты.

4. Очищенный и нарезанный дольками картофель опустить в куриный бульон и поставить в микроволновую печь. Варить при полной мощности 5 минут, затем добавить тушеные овощи, муку, соль и перец и варить еще 10 минут, не меняя уровня мощности.

5. Готовый суп заправить сметаной. Перед подачей на стол положить в тарелки кусочки куриного мяса и сметану.

Рассольник с курицей

Курица – 800 г
Вода – 10 стаканов
Картофель – 6 штук
Перец черный горошком – 3 штуки

Соленые огурцы – 2 штуки
Морковь – 2 штуки
Репчатый лук – 2 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Зелень петрушки – 1 пучок
Сметана – 4 столовые ложки
Топленое масло – 2 столовые ложки
Соль и лавровый лист по вкусу

1. Курицу помыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и отварить.

2. Лук и коренья очистить, измельчить и обжарить в разогретом топленом масле.

3. Картофель очистить, нарезать соломкой, добавить вместе с обжаренными овощами и кореньями в бульон и варить в течение 10 минут.

4. Огурцы очистить от кожицы, мякоть нарезать мелкими кубиками и добавить в суп вместе с горошинами перца и лавровым листом.

5. Рассольник довести до готовности, заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Окрошка с курицей и грибами

Куриное филе – 300 г
Маринованные грибы – 150 г
Огуречный рассол – 150 мл
Зеленый лук – 50 г
Квас – 6 стаканов
Куриные яйца – 3 штуки
Картофель – 2 штуки
Огурцы – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Яблоко – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Горчица – 2 чайные ложки
Соль, зелень укропа и сельдерея по вкусу

1. Куриное филе помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать небольшими порционными кусочками.

2. Морковь и картофель отварить в кожуре, затем очистить и нарезать.

3. У яблока удалить семена и сердцевину, очистить от

кожицы, мякоть нарезать тонкими ломтиками.

4. Огурцы и репчатый лук очистить и измельчить.

5. Зеленый лук, сельдерей и укроп помыть и нарубить.

6. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать половинками. Грибы нарезать кусочками.

7. Все ингредиенты соединить, залить рассолом и квасом, добавить половинки яиц.

Котлеты «Банкетные»

Куриное филе – 4 штуки
Грецкие орехи – 120 г
Куриное яйцо – 1 штука
Топленое масло – 40 г
Панировочные сухари – 1/2 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Чеснок, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Куриное филе отбить до толщины 5 мм.

2. Для приготовления фарша грецкие орехи очистить, пропустить через мясорубку, добавить истолченные зелень петрушки, чеснок и соль, поперчить, ввести взбитое сырое яйцо и все перемешать.

3. На середину филе уложить фарш, края соединить и придать ему форму котлеты.

4. Подготовленные котлеты запанировать в сухарях и с обеих сторон обжарить в масле до золотистой корочки.

5. Обжаренные котлеты уложить в сковороду и довести до готовности в духовом шкафу.

Котлеты по-мински

Куриное мясо – 400 г
Куриные яйца – 4 штуки
Сливочное масло – 60 г
Сушеные грибы – 25 г
Топленое масло – 40 г
Панировочные сухари – 60 г
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

1. Куриное мясо вместе с кожей пропустить через мясорубку, добавить 3 яйца, соль и все перемешать.

2. Полученный фарш разделить на шарики, из них сформовать лепешки.

3. На середину каждой лепешки положить начинку,

приготовленную из сваренных и рубленых грибов, смешанных со сливочным маслом.

4. Края лепешек соединить, придать котлетам продолговатую форму, запанировать их в сухарях, смочить во взбитом яйце и еще раз запанировать.

5. Подготовленные котлеты поджарить на топленом масле.

6. Перед подачей на стол украсить зеленью.

7. В качестве гарнира можно подать отварной картофель, печеные яблоки и зеленый горошек.

Куриные грудки, фаршированные сыром

Куриные грудки – 4 штуки
Сыр рокфор – 120 г
Сливочное масло – 40 г
Коньяк – 80 мл
Куриное яйцо – 1 штука
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Пшеничная мука для панировки
Жир для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Куриные грудки освободить от кожи и костей, слегка отбить молоточком, посолить и посыпать черным молотым перцем.

2. Сыр рокфор размягчить на водяной бане и перемешать со сливочным маслом и коньяком.

3. Куриные грудки раскрыть так, чтобы было видно малое филе, и положить внутрь масляно-сырную смесь.

4. В отдельной посуде взбить сырое яйцо.

5. На разделочную доску отдельными кучками насыпать пшеничную муку и панировочные сухари.

6. Куриным грудкам придать первоначальную форму, обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, затем обвалять в панировочных сухарях и жарить во фритюре до полной готовности. Температура жарки – 160 °С, время – 10 минут.

Курица, фаршированная черносливом

Курица – 1 кг
Чернослив – 500 г
Сахар по вкусу

1. Курицу подготовить обычным способом.

2. Для приготовления фарша чернослив помыть, замочить, затем удалить из него косточки и посыпать сахаром.

3. Полученным фаршем начинить курицу, зашить отверстие и жарить ее в духовом шкафу 45–60 минут, периодически поливая образующимся соком и жиром.

4. Когда курица будет готова, разрубить ее на куски, уложить на блюдо вместе с начинкой и полить соком.

Курица, фаршированная сухарями с яйцами, сметаной и миндалем

Курица – 1 тушка
Куриные яйца – 2 штуки
Сметана – 1 столовая ложка
Пшеничные сухари – 5 столовых ложек
Измельченные миндальные орехи – 10 штук
Сахар – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. Курицу подготовить обычным способом.

2. За 30 минут до жаренья сделать фарш: сырые яйца тщательно растереть со сметаной, солью и сахаром, добавить в полученную массу пшеничные сухари, измельченные миндальные орехи и дать немного постоять, чтобы набухли сухари.

3. Нафаршировать курицу и зажарить ее в предварительно разогретом духовом шкафу.

Курица, фаршированная свининой и языком

Курица – 1 тушка массой 1–11/2 кг
Нежирная свинина – 400–500 г
Шпик – 150–200 г
Отварной язык – 150–200 г
Куриные яйца – 5–6 штук
Молоко – 3–4 стакана
Овощи для гарнира
Хрен со сметаной
Зелень петрушки и укропа
Желе из куриного бульона
Соль, специи, белые коренья (пастернак, петрушка, сельдерей) по вкусу

1. Курицу промыть и снять с нее кожу вместе с мякотью: сделать разрез по спинке тушки, начиная от середины шеи, и, ножом подрезая мякоть по кости, снять мясо целиком.

2. Удалить кости из ножек. Снятую вместе с кожей мякоть положить на стол кожей вниз, удалить сухожилия и срезать филе.

3. Филе отбить молоточком, после чего снова уложить по

всей площади кожи.

4. Для приготовления фарша мякоть нежирной свинины и обрезки куриного мяса пропустить через мясорубку, добавить яйца, молоко, соль и специи и все хорошо перемешать.

5. В готовый фарш положить вареный язык и шпик, предварительно нарезанные небольшими кубиками. Слой фарша уложить на филе.

6. Тем же фаршем заполнить куриные ножки.

7. Фаршированную тушку курицы зашить, завернуть в салфетку и завязать ее со всех сторон шпагатом.

8. Большую кастрюлю с водой поставить на огонь, воду подсолить и довести до кипения.

9. В кипящую воду положить подготовленную тушку курицы, добавить специи, белые коренья и варить на слабом огне до готовности примерно в течение 2–3 часов при слабом кипении.

10. Когда курица будет готова, вынуть ее из бульона, развернуть, немного охладить, снова завернуть в салфетку, положить под легкий пресс и в таком виде остудить.

11. Извлечь курицу из-под пресса, развернуть, снять с тушки шпагат и нарезать поперек порционными кусками.

12. Куски курицы выложить на середину блюда, вокруг разместить гарнир (нарезанные соленые огурцы, маринованные сливы и т. п.). Посыпать курицу зеленью и залить слегка остывшим желе из куриного бульона.

13. Отдельно подать тертый хрен со сметаной.

Курица, фаршированная мясным фаршем и яблоками

Курица – 1–11/2 кг
Лимонный сок – 100 мл
Сливочное масло для обмазки – 2 столовые ложки
Соль, молотый красный перец и другие специи по вкусу
Для начинки
Мясной фарш – 200 г
Куриное яйцо – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Яблоки – 2 штуки
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Зелень петрушки – 1 пучок
Майоран, соль, специи по вкусу

1. Курицу вымыть, натереть внутри красным перцем, специями и сбрызнуть лимонным соком.

2. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, петрушку вымыть

и измельчить, смешать с луком и оба компонента обжарить на сливочном масле.

3. В мясной фарш положить соль, майоран, панировочные сухари, обжаренные лук и петрушку, ввести яйцо и все хорошо перемешать.

4. Яблоки очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами и нарезать дольками.

5. Подготовленную курицу начинить полученным фаршем и яблоками, зашить брюшко и положить на смазанный маслом противень.

6. Сверху курицу натереть пряностями и солью (можно специальной приправой для курицы), завернуть тушку в фольгу и выпекать 1 час 20 минут в предварительно разогретой духовке.

Куриная кожа, начиненная фаршем из куриного филе и лука

Курица – 1 тушка
Репчатый лук – 2 штуки
Куриное яйцо – 1 штука
Молоко – 100 г
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Мускатный орех (или корица), соль и молотый перец по вкусу

1. С курицы осторожно снять кожу целиком, стараясь ее не повредить (голову и крылышки не трогать).

2. Из куриного мяса удалить кости и пропустить его через мясорубку.

3. Лук очистить, нашинковать, поджарить на масле до золотистого цвета и соединить с куриным мясом.

4. Добавить в фарш мускатный орех (или корицу), сырое яйцо, молоко, соль и перец.

5. Полученной массой начинить куриную кожу и зашить ее.

6. Противень смазать маслом, положить на него курицу и поставить на 20–30 минут в духовой шкаф.

7. Во время жаренья поливать курицу выделяющимся жиром (можно сметаной).

Курица, фаршированная начинкой с картофелем

Курица – 1 кг
Картофель – 100 г
Пшеничный хлеб – 100 г
Репчатый лук – 75 г

Сосиски – 50 г
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Растительное масло – 1 чайная ложка
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Курицу промыть и обсушить.

2. Для приготовления фарша пшеничный хлеб нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки.

3. Лук очистить и нашинковать, петрушку и укроп помыть и измельчить и все вместе обжарить в растительном масле.

4. Картофель нарезать кубиками и обжарить.

5. Сосиски нарезать кусочками и тоже слегка обжарить.

6. Хлеб, лук и зелень, картофель, сосиски смешать, посолить, поперчить и полить растопленным сливочным маслом.

7. Приготовленным фаршем заполнить курицу через разрез в брюшке, положить ее на противень и запечь в духовке, время от времени поливая выделяющимся соком.

Фаршированная курица с квашеной капустой

Курица – 1 кг
Репчатый лук – 75 г
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Рис – 1/2 стакана
Вода – 1 стакан
Потроха – 200 г
Квашенная кочаном капуста – 11/2 кг
Смалец или куриный жир – 6 столовых ложек
Зелень петрушки и укропа
Молотый красный перец – 1/2 чайной ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Тушку жирной курицы промыть и натереть солью внутри и снаружи.

2. Для приготовления фарша лук очистить, нашинковать, обжарить, после чего залить кипящей водой, положить подготовленный рис и варить его до тех пор, пока он не набухнет и не впитает всю воду.

3. Куриные потроха сварить, нарезать небольшими кубиками и добавить в рис с луком.

4. Зелень измельчить, соединить с фаршем и приправить его молотым черным перцем.

5. Полученной массой нафаршировать курицу через разрез в брюшке и зашить его нитками.

6. Кочан квашеной капусты нарезать полосками, поджарить на смальце или курином жире, посыпать красным перцем и переложить на противень.

7. Сверху на капусту уложить фаршированную курицу, предварительно смазав ее жиром, и обжарить в умеренно разогретом духовом шкафу.

Курица, фаршированная по-казахски

Курица – 1 кг
Баранина – 200 г
Рис – 30 г
Куриное яйцо – 1 штука
Изюм – 20 г
Репчатый лук – 40 г
Молоко – 120 г
Сливочное масло – 40 г
Корица, молотый черный перец и соль по вкусу

1. Курицу обработать, не разрезая брюшка, надрезать кожу вдоль спинки и осторожно снять ее вместе с частью мякоти.

2. Оставшееся мясо отделить от костей и вместе с нарезанной кусочками бараниной пропустить через мясорубку (решетка должна быть с мелкими отверстиями).

3. Рис промыть и варить до полуготовности.

4. Лук очистить, нашинковать и спассеровать в масле.

5. Изюм промыть, смешать с мясом, отваренным рисом, пассерованным луком, молоком и яйцом и приправить фарш молотым перцем и корицей.

6. Полученной массой нафаршировать куриную кожу и зашить разрез на спинке.

7. Фаршированную курицу завернуть в салфетку, перевязать и варить до готовности на слабом огне в подсоленной воде или бульоне.

8. Перед подачей нарезать курицу из расчета 2–3 куска на 1 порцию.

Курица, фаршированная клюквой

Курица – 1 кг
Клюква – 2 стакана
Сахар – 100 г
Пшеничный хлеб – 200 г
Сливочное масло – 50 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Курицу обработать, промыть и обсушить. Для приготовления фарша свежую клюкву раздавить ложкой, добавить к ягодам сахар и оставить на 1 час.

2. Пшеничный хлеб нарезать кубиками, поджарить их на сливочном масле и смешать с клюквой.

3. Фарш поперчить, посолить, осторожно перемешать и наполнить им курицу.

4. Фаршированную курицу положить на смазанный маслом противень и запечь в духовом шкафу, периодически поливая образующимся соком.

Жареная фаршированная курица

Курица – 1 тушка
Куриные яйца – 10 штук
Зелень петрушки – 300 г
Сливочное масло – 50 г
Соль – 1 столовая ложка

1. Курицу вымыть, осторожно отделить кожу от мяса, стараясь ее не повредить.

2. Сырые яйца взбить, смешать с измельченной зеленью петрушки и щепоткой соли.

3. Полученную массу влить под кожу и наполнить ею брюшко курицы.

4. Отверстие в брюшке зашить.

5. Крепко завязать ниткой кожу у шеи.

6. Курицу посолить, смазать сливочным маслом, выложить на противень и жарить в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

Курица, фаршированная сухарями с маслом, сливками и яйцом

Курица – 1 тушка
Толченые сухари из белого хлеба – 200 г
Куриное яйцо – 1 штука
Сливки – 100 г
Растопленное сливочное масло – 100 г
Соль по вкусу

1. Курицу выпотрошить и промыть.

2. Для приготовления фарша яйцо смешать со сливками и растопленным сливочным маслом.

3. Смесь посолить и добавить в нее столько толченых сухарей из белого хлеба, чтобы масса получилась не слишком густой.

4. Оставить фарш на некоторое время, чтобы сухари хорошо набухли, затем начинить им курицу, зашить брюшко и зажарить ее в духовом шкафу.

Цыпленок фаршированный, жаренный на вертеле по-абхазски

Цыпленок – 1 тушка
Сыр сулугуни – 200 г
Зерна граната – 200 г
Жир
Соль по вкусу

1. Сыр сулугуни мелко нарезать и смешать с зернами граната. Тушку цыпленка посолить снаружи и внутри, нафаршировать и зашить отверстие в брюшке прочной ниткой. Фаршированную тушку цыпленка нанизать на вертел и жарить до полной готовности. Во время жарки все время переворачивать цыпленка и смазывать его жиром.

2. Фарш может быть и другим. Например, можно смешать вареный рис, размоченный сушеный кизил без косточек, чернослив без косточек, барбарис, заправить фарш топленым маслом и солью.

Цыплята по-польски

Цыплята – 1 кг
Топленое масло – 80 г
Сливочное масло – 40 г
Куриные яйца – 11/2 штуки
Черствая булка – 200 г
Молоко – 1/2 стакана
Куриная печень – 100 г
Мука – 1 столовая ложка
Бульон – 1 стакан
Сметана – 160 г
Топленое масло или куриный жир для жарения
Измельченная зелень петрушки и укропа
Панировочные сухари
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Для приготовления фарша булку замочить в молоке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с куриной печенью, добавить соль, перец и измельченную зелень.

2. Сливочное масло растереть с сырыми яичными желтками, смешать с печеночной массой и взбитыми отдельно белками.

3. Если фарш получился жидким, добавить в него панировочные сухари.

4. У цыплят черенком ложки поднять кожу с краев грудки до крылышек и середины спинки и заложить под нее фарш.

5. Оставшимся фаршем наполнить брюшко тушек.

6. Цыплят зашить, положить на сковороду в разогретое масло, полить маслом и поставить в предварительно разогретую духовку.

7. Запекать цыплят приблизительно 1 час, периодически поливая их жиром и водой.

8. Запеченных цыплят переложить в кастрюлю.

9. На сковороду, в оставшийся после жаренья цыплят сок и жир, насыпать муку, хорошо ее перемешать, разбавить бульоном и прокипятить.

10. В приготовленный соус положить сметану, залить им цыплят и на 20 минут поставить их на паровую баню, чтобы пропитались.

11. Готовых цыплят разрубить на половинки и залить соусом.

12. Оставшийся соус подать на стол отдельно.

Цыплята, фаршированные потрохами, луком и яйцами

Цыплята – 1 кг
Куриные потроха (печень, желудок, сердце) – 300–400 г
Пшеничные сухари – 1/2 стакана
Сливочное масло – 4 столовые ложки
Репчатый лук – 150 г
Куриные яйца – 2 штуки
Бульон – 2–3 столовые ложки
Сметана – 50 г
Зелень укропа
Соль, молотый черный перец и мускатный орех по вкусу

1. Цыплят выпотрошить, хорошо промыть тушки и обсушить полотенцем.

2. Обрезать ножки по коленный сустав и заправить их в сделанные в брюшке разрезы.

3. Крылышки завернуть за спинку.

4. Для приготовления фарша пшеничные сухари искрошить и смешать со сливочным маслом.

5. Куриные печень, желудок и сердце отварить, протереть через сито и смешать с хлебом.

6. Добавить в фарш сваренное вкрутую рубленое яйцо, измельченную зелень укропа, соль, перец и мускатный орех, а также предварительно взбитое сырое яйцо и все тщательно

перемешать.

7. Полученной массой нафаршировать цыплят через разрез в брюшке.

8. Разрез зашить, цыплят натереть солью и обжарить на сковороде с растопленным сливочным маслом до образования золотистой корочки.

9. Поджаренных цыплят переложить в кастрюлю, полить растопленным маслом и бульоном и добавить целые очищенные луковицы. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф.

11. Цыплят довести до готовности, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

12. Перед окончанием приготовления смазать цыплят сметаной и еще несколько минут подержать в духовке, чтобы они приобрели красивую золотистую окраску.

13. Готовых цыплят разрезать вдоль на половинки (по 1 половинке на каждую порцию), полить растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью укропа.

14. Отдельно рекомендуется подать на стол салат из краснокочанной капусты.

Перец, фаршированный мясом цыпленка

Сладкий болгарский перец – 8 штук
Отварное мясо цыпленка – 300 г
Вареный рис – 1 стакан
Куриное яйцо – 1 штука
Вареные грибы – 2–3 штуки
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Куриный бульон – 2 стакана
Изюм
Лимонный сок
Зелень петрушки
Соль, молотый мускатный орех и молотый черный перец по вкусу

1. Стручки перца очистить от семян, посолить и сбрызнуть лимонным соком.

2. Для приготовления фарша мясо цыпленка мелко нарубить, добавить яйцо, вареный рис, промытый и ошпаренный изюм, измельченные грибы, молотый мускатный орех, перец, соль и все тщательно перемешать.

3. Полученной массой начинить подготовленные стручки перца.

4. В кастрюле разогреть сливочное масло, выложить в нее

фаршированный перец, залить его куриным бульоном, посыпать измельченной зеленью петрушки, поставить на слабый огонь и варить 20 минут.

Лук, фаршированный куриным фаршем

Репчатый лук – 15–20 штук
Куриный фарш – 200 г
Шпик или бекон – 100 г
Сметана – 1 стакан
Куриные яйца – 2 штуки
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Мясной бульон
Соль и молотый перец по вкусу

1. Лук очистить, несколько минут бланшировать в кипящей воде, затем вынуть, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и с помощью ложки выбрать у каждой луковицы середину.

2. Для приготовления фарша вынутую луковую мякоть мелко нарубить, обжарить в сливочном масле, соединить с мясным фаршем, яйцами, сметаной, панировочными сухарями, солью и молотым перцем.

3. Полученной массой нафаршировать луковицы, отверстия в них закрыть кусочками шпика или бекона, перевязать их нитками, уложить в горшочки и залить таким количеством мясного бульона, чтобы он полностью закрывал луковицы.

4. Горшочки поставить в предварительно разогретую духовку и запечь лук до готовности, поддерживая среднюю температуру.

Блюда из гуся

Суп с зеленым горошком и сливками

Мясо гуся – 200 г
Куриные яйца – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Вода – 6 стаканов
Консервированный зеленый горошек – 1 столовая ложка
Рис – 1 столовая ложка
Сливки – 1 столовая ложка
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Молотый мускатный орех – 1/2 чайной ложки
Зеленый лук – 1 пучок
Соль, зелень петрушки и укропа, черный перец горошком по вкусу

1. Гусятину помыть, нарезать порционными кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности.
2. Морковь очистить, натереть на крупной терке, опустить вместе с консервированным зеленым горошком в горячий бульон и варить в течение 5 минут.
3. Зеленый лук измельчить, положить в суп, добавить перец горошком, посолить и варить еще 5 минут. Всыпать рис и довести до готовности.
4. В отдельной посуде взбить яйца, добавить сливки и мускатный орех и поджарить на сливочном масле омлет.
5. Зелень помыть и нарубить, омлет нарезать небольшими кусочками.
6. Перед подачей на стол в суп добавить зелень и омлет.

Суп-лапша с гусятиной

Мясо гуся – 500 г
Репчатый лук – 150 г
Морковь – 150 г
Лапша – 150 г
Вода – 8 стаканов
Корень петрушки – 1 штука
Растительное масло – 2 столовые ложки
Соль, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной

водой и отварить, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать порционными кусками.

2. Морковь, лук и корень петрушки очистить, натереть на крупной терке и обжарить в разогретом растительном масле.

3. Бульон довести до кипения, опустить в него обжаренные овощи, добавить мясо, лапшу и лавровый лист, посолить, поперчить по вкусу и довести до готовности.

4. Перед подачей на стол суп посыпать нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Суп с копчеными свиными ребрышками

Гусиные голени – 1 кг
Копченые свиные ребрышки – 300 г
Вода – 8 стаканов
Картофель – 3 штуки
Репа – 2 штуки
Томат – 1 штука
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Топленое масло – 1 столовая ложка
Соль, зелень петрушки и укропа по вкусу

1. Томат обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать тонкими ломтиками.

2. Картофель очистить и нарезать соломкой.

3. Лук и морковь очистить и измельчить. Лук обжарить в разогретом топленом масле до золотистого цвета.

4. Репу помыть и нарезать кубиками.

5. В сковороду с луком добавить картофель, репу, морковь и томат и тушить в течение 10–15 минут.

6. Гусиные голени помыть, положить вместе со свиными ребрышками в кастрюлю, залить холодной водой, добавить тушеные овощи, посолить по вкусу и довести до готовности.

7. Зелень помыть, нарубить и посыпать суп перед подачей на стол.

Гусь с яблоками

Гусь среднего размера – 1 тушка
Мелкие свежие яблоки – 1–11/2 кг
Крупные свежие яблоки – 8 штук
Мука – 1 столовая ложка
Сметана – 1/2 стакана
Сливочное масло – 2 столовые ложки

Толченый тмин – 1 чайная ложка
Зелень петрушки – 1 пучок
Маслины – 8–10 штук
Соль и молотый черный перец по вкусу
Для соуса
Мука – 1 столовая ложка
Мясной бульон – 1/2 стакана

1. Подготовленную тушку гуся тщательно вымыть и дать обсохнуть. Снаружи и изнутри натереть гуся смесью тмина с солью.

2. Мелкие яблоки помыть, удалить семена, нафаршировать ими гуся и зашить отверстие ниткой.

3. Фаршированного гуся обмазать сметаной и уложить спинкой вниз на смазанный маслом противень.

4. Противень поставить в сильно разогретый духовой шкаф и жарить гуся до тех пор, пока он слегка не зарумянится.

5. Огонь духовки убавить до минимального и жарить гуся до готовности, периодически поливая выделяющимся соком. Если сока выделяется мало, подлить на противень 3–5 ложек мясного бульона.

6. Когда гусь будет почти готов, положить на противень крупные яблоки, лучше всего антоновские, предварительно удалив из них сердцевину, и запечь.

7. Для приготовления соуса спассеровать муку, влить в нее выделившийся из гуся сок, добавить бульон, довести смесь до кипения и процедить.

8. Готового гуся вынуть из духовки, удалить нитки, освободить его от яблок, положить на блюдо брюшком вниз и облить соусом.

9. Вокруг гуся уложить яблоки, которыми он был нафарширован, слегка примять их ложкой, а сверху положить запеченные крупные яблоки.

10. В вырезы крупных яблок вставить маслины.

11. Украсить блюдо зеленью.

12. Вместо яблок для фаршировки гуся можно использовать обжаренные дольки картофеля или гречневую кашу с луком и грибами.

Гусь, фаршированный айвой

Гусь среднего размера – 1 тушка
Айва – 1–11/2 кг
Сахар, молотая корица и гвоздика по вкусу

1. Гуся подготовить, нафаршировать и запечь так же, как в

предыдущем рецепте.

2. Для приготовления фарша айву очистить, удалить из нее семенные гнезда, мелко нарезать, добавить сахар, молотую гвоздику, корицу и все перемешать.

Гусиная шейка с начинкой

Гусиная шейка – 1 штука
Свинина – 200 г
Говядина – 100 г
Гусиная печень – 100 г
Бульон – 1 стакан
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. С гусиной шейки осторожно снять кожу, сшить или закрепить ее на одном конце.

2. Гусиное мясо отделить от костей и вместе со свининой, говядиной и гусиной печенью 2 раза пропустить через мясорубку.

3. Приправить фарш соль и молотым перцем, нафаршировать им снятую с шейки кожу (не очень плотно), сшить или закрепить второй конец шейки.

4. Фаршированную шейку в течение 1 часа варить в кипящей подсоленной воде или поджарить на сковороде с растопленным гусиным жиром.

5. По окончании варки или жаренья залить шейку бульоном и тушить ее в закрытой крышкой сковороде или кастрюле примерно 45 минут.

6. Готовую шейку остудить, положив между двумя дощечками или тарелками, и подать на стол.

Блюда из утки

Суп с имбирем

Утиные грудки – 4 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Консервированная кукуруза – 1 банка
Бульон – 6 стаканов
Вода – 2 столовые ложки
Мука – 2 столовые ложки
Молотый имбирь – 1/2 чайной ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Лук очистить, измельчить, соединить с имбирем и кукурузой, залить бульоном и варить в течение 10 минут.

2. Мясо отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, положить на сухую сковороду и прогревать на медленном огне в течение 10 минут.

3. Муку тщательно размешать в воде, добавить полученную смесь в суп, довести до кипения, посолить и поперчить.

4. В суп добавить мясо и довести до готовности.

Суп с подорожником

Утиное мясо – 500 г
Листья подорожника – 800 г
Вода – 8 стаканов
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Морковь – 1 штука
Сметана – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Мука – 1 столовая ложка
Томатный соус – 1 столовая ложка
Измельченный зеленый лук – 1 столовая ложка
Нарубленная зелень укропа – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. Мясо промыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности, после чего вынуть из бульона, остудить и нарезать порционными кусками.

2. Листья подорожника помыть, пропустить через мясорубку, опустить в процеженный кипящий бульон.

3. Коренья очистить, натереть на крупной терке, соединить с

зеленым луком и томатным соусом, добавить в бульон и варить в течение 20 минут.

4. В отдельной посуде обжарить муку в разогретом сливочном масле, добавить в суп, посолить его, прогревать еще 5 минут, а перед подачей на стол посыпать зеленью укропа и заправить сметаной.

Утка с лапшой и грибами

Утка среднего размера – 1 тушка
Домашняя лапша – 200 г
Сушеные грибы – 5–6 штук
Сливочное масло – 50 г
Куриные яйца – 2 штуки
Мука – 1 столовая ложка
Сметана – 1 стакан
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Лапшу сварить в подсоленной воде и откинуть ее на дуршлаг. Грибы залить 2 стаканами воды и отварить (отвар не выливать).

2. Вареные грибы измельчить, 2 столовые ложки отложить для соуса, а остальные смешать с лапшой, сваренными вкрутую рублеными яйцами, сливочным маслом, солью и перцем.

3. Подготовленную утку нафаршировать лапшой с грибами и зашить брюшко ниткой.

4. Уложить тушку в кастрюлю, залить отваром, полученным при варке грибов, положить в него измельченные коренья и тушить утку до готовности.

5. Для приготовления соуса спассеровать на сковороде муку, влить в нее отвар, в котором тушилась утка, хорошо перемешать. Добавить нарезанные грибы, отложенные для соуса, сметану, довести массу до кипения и снять с огня.

6. Из готовой утки удалить нитки, освободить ее от фарша, уложить на блюдо. Фарш разложить вокруг.

7. Полить блюдо приготовленным соусом.

Утка, фаршированная фруктами

Утка – 1 тушка
Яблоки (можно яблоки и груши поровну) – 5 штук
Сливы – 5 штук
Сахар – 2 столовые ложки

Сливочное масло – 2 столовые ложки
Цедра лимона
Соль, кардамон и другие специи по вкусу

1. Молодую утку помыть, изнутри и снаружи натереть солью и специями.
2. Для приготовления фарша яблоки (и груши) очистить, удалить из них сердцевину с семенами и нашинковать.
3. Сливы помыть, извлечь из них косточки и тоже измельчить.
4. Все фрукты смешать, добавить сахар и лимонную цедру.
5. Косточки слив истолочь с кардамоном, проварить в бульоне и процедить полученный отвар.
6. При постоянном помешивании влить небольшое количество отвара в смесь фруктов и еще раз все перемешать.
7. Полученным фаршем заполнить брюшко утки и зашить отверстие нитками.
8. Фаршированную утку положить на смазанный маслом противень, полить растопленным сливочным маслом и жарить в духовом шкафу до полной готовности, время от времени поливая выделяющимся соком.

Фаршированные шейки птицы

Шейки птицы – 4 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Куриное яйцо – 1 штука
Пшеничный хлеб – 1 кусочек
Жир – 2 столовые ложки
Молоко
Куриный бульон
Потроха
Соль, молотый черный перец, тмин и майоран по вкусу

1. С шеек птицы снять кожу целиком, стараясь ее не повредить.
2. Кожу вывернуть наизнанку и завязать один ее конец узлом.
3. Для приготовления фарша пшеничный хлеб вместе с коркой размочить в молоке и отжать.
4. Лук очистить и нашинковать.
5. Потроха отварить, пропустить через мясорубку, добавить лук, хлеб, специи, соль и яичный желток. Полученным фаршем заполнить кожу шеек и зашить отверстие нитками.
6. Фаршированные шейки обжарить на сковороде с разогретым жиром, затем переложить их в кастрюлю, залить таким количеством бульона, чтобы он полностью их закрывал, и варить до готовности.

Утка с яблоками и фаршем

Утка – 1 тушка
Мясной фарш – 200 г
Яблоки – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Куриное яйцо – 1 штука
Зелень петрушки – 1 пучок
Панировочные сухари – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Соль, майоран, лимонный сок, специи по вкусу

1. Утку выпотрошить, промыть, тщательно натереть специями и лимонным соком.
2. Зелень петрушки помыть и нарубить.
3. Лук очистить, измельчить, соединить с петрушкой и обжарить в разогретом сливочном масле.
4. Фарш соединить с яйцом, луком и петрушкой, добавить сухари и майоран, посолить по вкусу.
5. У яблок удалить семена и сердцевины, мякоть нарезать тонкими ломтиками.
6. Брюшко утки наполнить яблоками и фаршем, зашить тонкими нитками, положить на смазанный сливочным маслом противень, смазать специями и солью и завернуть в фольгу.
7. Запекать утку в течение 75 минут в умеренно разогретой духовке.

Суфле из утки

Утка – 1 тушка
Куриные яйца – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Телячья печень – 200 г
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Соль, жир, панировочные сухари, гвоздика и молотый черный перец по вкусу

1. Утку выпотрошить, промыть и обжарить, после чего остудить и отделить мясо от костей.
2. Печень помыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками и тушить в течение 20 минут на медленном огне в разогретом сливочном масле.
3. Мясо с грудки нарезать небольшими кусочками, остальное пропустить вместе с печенью через мясорубку.
4. Белки отделить от желтков и взбить до получения пышной пены.

5. Репчатый лук очистить и измельчить.

6. Фарш соединить с белками, желтками, луком и гвоздикой, посолить и поперчить по вкусу.

7. Специальную форму из огнеупорного материала смазать небольшим количеством жира, посыпать панировочными сухарями, выложить мясо с утиной грудки, сверху – фарш. Форму поставить в умеренно разогретую духовку на 20 минут.

Запеканка с пряностями

Измельченное мясо утки – 400 г
Молоко – 250 мл
Творог – 200 г
Мука – 150 г
Сыр – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Куриные яйца – 3 штуки
Томаты – 2 штуки
Яичные желтки – 2 штуки
Репчатый лук – 1 штука
Чеснок – 1 зубчик
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, шалфей, тимьян и молотый черный перец по вкусу

1. Петрушку помыть, нарубить и соединить с творогом. Полученную массу тщательно перемешать. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, измельчить и обжарить в небольшом количестве разогретого растительного масла. Томаты обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать тонкими ломтиками.

2. В отдельной посуде соединить яйца, половину нормы молока, муку и соль, тщательно взбить с помощью миксера. Из полученного теста приготовить блинчики, обжарив их на растительном масле.

3. Мясо соединить с луком и чесноком, обжарить, добавить 2 столовые ложки творога и томаты, посолить и положить специи.

4. Фарш выложить на блинчики, свернуть их в виде рулетов и нарезать небольшими кусочками.

5. Творог соединить с желтками и оставшимся молоком. Полученную смесь выложить в специальную форму для запекания. Сверху разместить рулеты, посыпать сыром и запекать в течение 15 минут.

Блюда из индейки

Борщ с галушками

Индейка – 450 г
Белокочанная капуста – 100 г
Вода – 7 стаканов
Картофель – 2 штуки
Свекла – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Корень пастернака – 1 штука
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Сметана – 2 столовые ложки
Соль, сахар и молотый черный перец по вкусу
Для галушек
Куриное яйцо – 1 штука
Вода – 1/2 стакана
Мука – 4 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, добавить очищенные коренья и свеклу и прогревать в течение 40 минут.

2. Коренья вынуть из бульона (они больше не понадобятся). Мясо нарезать небольшими порционными кусочками, свеклу – соломкой.

3. Картофель очистить и нарезать кубиками.

4. Капусту нашинковать.

5. Лук очистить и нарезать полукольцами.

6. Бульон довести до кипения, добавить овощи, мясо, перец и сахар, варить в течение 20 минут.

7. В отдельной посуде соединить муку, теплую воду, яйцо и соль, тщательно перемешать. Полученное тесто выкладывать с помощью чайной ложки в борщ. Перед подачей на стол борщ заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Суп с креветками

Филе индейки – 150 г
Кольраби – 300 г

Брокколи – 50 г
Консервированные побеги бамбука – 50 г
Куриный бульон – 4 стакана
Овощной бульон – 3 стакана
Очищенные королевские креветки – 8 штук
Морковь – 1 штука
Лук-порей – 1 штука
Перец чили – 1 небольшой кусочек
Соевый соус – 3 столовые ложки
Соль, зелень укропа и молотый белый перец по вкусу

1. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить куриным и овощным бульоном и варить в течение 25 минут.

2. Брокколи помыть и разобрать на соцветия.

3. Морковь очистить и измельчить вместе с кольраби.

4. Побеги бамбука и лук-порей нарезать кусочками, добавить в суп вместе с перцем чили, морковью, брокколи и кольраби.

5. Суп посолить и варить в течение 10 минут, после чего добавить креветки, соевый соус и молотый перец.

6. Суп довести до готовности и посыпать измельченной зеленью укропа.

Суп со сладким перцем

Филе индейки – 300 г
Вода – 5 стаканов
Картофель – 1 штука
Морковь – 1 штука
Томат – 1 штука
Сладкий перец – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Чеснок – 2 зубчика
Рис – 1 столовая ложка
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Соль, лавровый лист, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец по вкусу

1. Филе промыть, нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить до полуготовности.

2. Лук очистить и нарезать полукольцами.

3. Коренья очистить, нарезать кружочками, обжарить в разогретом сливочном масле, соединить с луком и прогревать в течение 10 минут на медленном огне.

4. Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить в бульон вместе с рисом, кореньями, морковью, луком и лавровым листом, посолить, поперчить и варить в течение 15 минут.

5. Томат обдать кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить.

6. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

7. У сладкого перца удалить плодоножку и семена, мякоть нарезать тонкой соломкой.

8. Сладкий перец, чеснок и томат положить в суп за несколько минут до окончания приготовления.

9. Зелень помыть, нарубить и украсить ею суп перед подачей на стол.

Индейка, фаршированная печенью

Индейка среднего размера – 1 тушка
Печень (лучше говяжья) – 400–500 г
Пшеничный хлеб – 5–6 кусочков
Молоко – 1/2 стакана
Сливочное масло – 100 г
Куриные яйца – 5 штук
Соль, молотый черный перец и лавровый лист по вкусу

1. Подготовленную индейку хорошо промыть, обсушить и натереть солью.

2. Печень промыть, нарезать кусочками и слегка обжарить в сливочном масле, добавив соль, перец и растертый лавровый лист.

3. Обжаренную печень пропустить через мясорубку.

4. Пшеничный хлеб размочить в молоке, смешать с печенью и еще раз пропустить фарш через мясорубку.

5. В полученную смесь добавить 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, ввести сырые яйца, положить соль и все тщательно перемешать.

6. Фаршем заполнить индейку и зашить ее ниткой.

7. Противень смазать маслом и положить на него подготовленную индейку спинкой вниз.

8. Влить на противень 2–3 столовые ложки воды или бульона и поставить его в разогретый духовой шкаф.

9. Когда индейка начнет покрываться румяной корочкой, убавить огонь и продолжить жарку, периодически поливая индейку соком, скапливающимся на противне. Через 1,5–2 часа блюдо будет готово.

10. Из жареной индейки удалить нитки, освободить ее от фарша и уложить на блюдо.

11. Вокруг индейки разместить фарш, любой овощной гарнир

и свежие овощи.

Индейка, фаршированная кислой капустой

Индейка – 1 тушка
Кислая капуста – 800 г
Масло или жир – 100 г
Репчатый лук – 1–2 штуки
Потроха птицы
Толченые сухари из белого хлеба – 1–11/2 стакана

1. Птицу подготовить обычным способом.
2. Кислую капусту потушить с маслом или жиром и нарубленным луком.
3. Потроха птицы измельчить, поджарить отдельно и смешать с капустой.
4. Добавить сухари и еще раз все перемешать.
5. Полученным фаршем наполнить птицу, зашить и зажарить в предварительно нагретом духовом шкафу.

Фаршированное филе индейки

Филе индейки – 400 г
Свежие яблоки – 2 штуки
Чернослив – 100 г
Сливочное масло – 30 г
Сахар – 1 чайная ложка
Пшеничная мука – 3 столовые ложки
Куриные яйца – 2 штуки
Молоко – 3 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Филе индейки хорошо отбить и посыпать солью.
2. Для приготовления фарша яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину с семенами и нашинковать их соломкой. Чернослив отварить, извлечь из него косточки и измельчить мякоть.
3. Подготовленные яблоки соединить с черносливом, добавить сахар и все перемешать.
4. Фарш выложить на середину филе, свернуть его в виде конверта, запанировать в муке, смочить в льезоне из молока и яиц и зажарить на сковороде с добавлением масла.
5. Сковороду с поджаренным филе поставить в духовой шкаф и довести блюдо до готовности.
6. Готовое филе рекомендуется подать к столу со сложным гарниром из маринованных фруктов, украсив зеленью.

Лазанья с индейкой

Филе индейки – 450 г
Молоко – 500 мл
Бульон из кубиков – 400 мл
Пластины теста – 250 г
Шампиньоны – 200 г
Белое вино – 125 мл
Сливочное масло – 60 г
Сыр пармезан – 50 г
Мука – 50 г
Репчатый лук – 1 штука
Растительное масло – 6 столовых ложек
Томатная паста – 2 столовые ложки
Розмарин – 1 столовая ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Сыр натереть на крупной терке.

2. Лук очистить и измельчить вместе с филе индейки.

3. Полученную массу обжарить в 2 столовых ложках разогретого растительного масла, соединить с бульоном, вином, 1 столовой ложкой муки, розмарином и томатной пастой, посолить и поперчить по вкусу, тушить на медленном огне в течение 1 часа.

4. Оставшуюся муку обжарить в половине нормы сливочного масла, влить молоко, тщательно перемешать и прогревать до тех пор, пока полученная масса не загустеет.

5. Грибы помыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить.

6. В форму для запекания выложить пластины теста, фарш, грибы и соус, посыпать сыром и запекать в течение 30 минут в умеренно разогретой духовке.

Блюда из печени птицы

Щи с куриной печенью

Куриная печень – 400 г
Савойская капуста – 250 г
Вода – 7 стаканов
Репчатый лук – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль, зелень укропа и петрушки, зеленый лук по вкусу

1. Морковь и лук очистить, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом растительном масле.
2. Печень помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности.
3. Капусту нашинковать и опустить в суп вместе с морковью и луком. Варить в течение 3 минут.
4. Перед подачей на стол щи посыпать измельченными петрушкой, укропом и зеленым луком.

Борщ с куриной печенью

Куриная печень – 400 г
Белокочанная капуста – 200 г
Вода – 4 стакана
Квас – 2 стакана
Картофель – 2 штуки
Свекла – 1 штука
Томат – 1 штука
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Сметана – 1 столовая ложка
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу

1. Корни петрушки и сельдерея очистить, положить с промытой печенью в кастрюлю, залить водой, посолить и варить до готовности.
2. Печень вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками. Коренья натереть на крупной терке.
3. Томат обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать

ломтиками.

4. Свеклу очистить, нарезать соломкой и обжарить вместе с томатом в разогретом растительном масле. Капусту нашинковать.

5. Картофель и морковь очистить и нарезать.

6. Бульон процедить, довести до кипения, соединить с квасом, овощами и печенью, посолить, поперчить и варить в течение 30 минут.

7. Борщ подать на стол, заправив сметаной и посыпав измельченной зеленью.

Паштет с яблоками

Куриная печень – 200 г
Субпродукты – 200 г
Сливочное масло – 100 г
Яблоко – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Соль, мясной бульон, сахар и молотый черный перец по вкусу

1. Лук очистить.

2. Субпродукты промыть, положить в кастрюлю, добавить лук и сахар, залить водой, посолить и поперчить по вкусу, довести до готовности.

3. У яблока удалить семена и сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками.

4. Печень помыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками, соединить с яблоком и обжарить в 50 г сливочного масла.

5. Оставшееся сливочное масло взбить с небольшим количеством бульона.

6. Печень, яблоки и субпродукты пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом и тщательно перемешать.

Запеканка с грибами

Куриная печень – 750 г
Свежие шампиньоны – 600 г
Сметана – 400 г
Сыр – 200 г
Сладкий перец – 2 штуки
Оливковое масло – 3 столовые ложки
Соль, тмин, базилик, розмарин, майоран, душица, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец по вкусу

1. Куриную печень промыть и пропустить через мясорубку.

2. Грибы помыть и нарезать небольшими кусочками.

3. Сыр натереть на крупной терке.

4. У сладкого перца удалить плодоножки и семена, мякоть нарезать тонкой соломкой.

5. Фарш из печени поперчить и прогревать вместе с грибами в разогретом оливковом масле в течение 5 минут.

6. К полученной массе добавить сметану, специи по вкусу, посолить, выложить в специальную форму для запекания и поставить на 20 минут в умеренно разогретую духовку.

7. По прошествии указанного времени запеканку посыпать сыром, уменьшить огонь и поставить форму в духовку еще на 20 минут.

Глава 3
Соусы к мясным блюдам

Соусы делают изысканным вкус фаршированных мясных блюд и позволяют разнообразить стол. Большинство горячих соусов готовится из мясного бульона, молока, сметаны с добавлением небольшого количества муки, сливочного масла, а также различных приправ и специй.

Соус белый

Мясной бульон – 4 стакана
Мука – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 50 г
Репчатый лук – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Сухое вино – 50 мл
Соль по вкусу

1. Приготовить основу для соуса: муку спассеровать со сливочным маслом (ее цвет измениться не должен), добавить бульон и кипятить в течение 40–50 минут. Корень петрушки и лук очистить, нашинковать, обжарить в сливочном масле, посолить.

2. За 20 минут до окончания варки бульона с мукой добавить в него обжаренные корень петрушки и лук.

3. Перед окончанием варки соуса влить в него белое сухое вино.

Соус сметанный с хреном

Основа для соуса – 1/2 л
Сметана – 2 стакана
Сливочное масло – 50 г
Хрен – 200 г
Сухое белое вино – 50 мл (можно заменить 9 %-ным уксусом)
Соль по вкусу

1. Основу для соуса (ее можно приготовить так же, как в предыдущем рецепте) соединить со сметаной, все прокипятить, добавить соль.

2. Хрен натереть на мелкой терке, обжарить в масле, добавить вино, затем сметанный соус и довести до кипения.

Соус томатный

Основа для соуса – 1/2 л
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Томат-пюре – 350 г (или свежие помидоры)
Сахар – 1 чайная ложка
Сухое белое вино – 50 мл (или 9 %-ный уксус)
Сливочное масло – 50 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Лук и корень петрушки измельчить и поджарить на масле. Томат-пюре томить в отдельной посуде в духовом шкафу до тех пор, пока его окраска не станет коричневой. В горячую основу для соуса положить обжаренные лук и коренья, а также томат-пюре и все тушить в течение 25–30 минут.

2. В конце тушения добавить соль, сахар, перец и снова прокипятить соус. Готовый соус процедить, овощи протереть. Соединить соус с протертыми овощами, добавить вино, сливочное масло и еще раз довести до кипения. Томатный соус можно приготовить с грибами. Для этого вареные грибы нашинковать и добавить в основу для соуса вместе с овощами.